



Allegato A

Repertorio Regionale dei Titoli e delle Qualificazioni (RRTQ)

Sezione: Qualificazioni regionali

Sottosezione: Qualificazioni

Link: <https://capire.regione.campania.it/rrtq/>

SEP 11 – TRASPORTI E LOGISTICA

Standard Professionali e Formativi di dettaglio

N.	Denominazione	Livello EQF
1.	Collaboratore dei servizi di coperta (Mozzo)	3
2.	Collaboratore dei servizi di macchina (Giovanotto di macchina)	3
3.	Operatore dei servizi di camera a bordo nave (Piccolo di camera)	3
4.	Operatore dei servizi di cucina a bordo nave (Piccolo di cucina)	3

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Collaboratore dei servizi di coperta (Mozzo)
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 11 - Trasporti e logistica
Area di Attività	ADA.11.02.15 - Esecuzione delle attività operative di supporto a bordo nave
Processo	Trasporto marittimo di persone e merci
Sequenza di processo	Trasporto marittimo di persone e merci
Descrizione sintetica della qualificazione	Il Collaboratore dei servizi di coperta ("Mozzo" ai sensi del DPR 18 aprile 2006, n. 231 "Regolamento recante disciplina del collocamento della gente di mare, a norma dell'articolo 2, comma 4, del decreto legislativo 19 dicembre 2002, n. 297") svolge attività ausiliarie di assistenza ai servizi di coperta, sempre sotto la supervisione di una persona già abilitata per il livello di supporto o sotto la direzione di un Ufficiale di Coperta. Con questo inquadramento si occupa in particolare di supportare la realizzazione delle attività marinarie di bordo, partecipando al riordino dell'attrezzatura e del macchinario di coperta e alle manovre di ormeggio/disormeggio, ancoraggio e rimorchio. Ha consapevolezza delle procedure di sicurezza (security awareness) ed è inoltre tenuto a conoscere e applicare le procedure per la sopravvivenza e salvataggio, per la salvaguardia e la cura delle persone a bordo, per la prevenzione dell'inquinamento dell'ambiente marino e per la prevenzione degli incendi (Basic training di cui alla Regola VI/1 della Convenzione internazionale sugli standard di addestramento, abilitazione e tenuta della guardia per i marittimi - STCW).
Referenziazione ATECO 2007	H.50.10.00 - Trasporto marittimo e costiero di passeggeri H.50.20.00 - Trasporto marittimo e costiero di merci
Referenziazione ISTAT CP2011	7.4.5.1.0 - Marinai di coperta
Note	Per l'esercizio dell'attività lavorativa a bordo nave sono necessarie l'iscrizione nelle matricole della Gente di mare di prima categoria e il conseguimento delle certificazioni relative al Basic Training in base alla Convenzione internazionale sugli standard di addestramento, abilitazione e tenuta della guardia per i marittimi (STCW). Le attività di formazione e certificazione relative al Basic Training sono realizzate - sulla base di appositi Decreti ministeriali - esclusivamente da enti autorizzati dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti. I contenuti relativi ai moduli di Basic Training sono presenti nella sezione della piattaforma Capire "Altri percorsi" - "Basic Training" - "Basic Training per la qualificazione di Mozzo".
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Riordino e manutenzione dell'attrezzatura e del macchinario di coperta (3466) 2. Assistenza alla realizzazione delle attività marinarie di bordo (3467) 3. Assistenza alle manovre di ormeggio/disormeggio, rimorchio e ancoraggio della nave (3468) 	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Riordino e manutenzione dell'attrezzatura e del macchinario di coperta
Livello EQF	3
Risultato formativo atteso	Svolgimento dei compiti assegnati relativi alle attività di riordino e manutenzione dell'attrezzatura e del macchinario di coperta.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di riordino e manutenzione dell'attrezzatura e del macchinario di coperta.
Indicatori	Efficace supporto alle procedure per il riordino, la conservazione e la manutenzione ordinaria di attrezzature e macchinari di coperta.
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Comunicare con i colleghi ed i superiori utilizzando una corretta terminologia2. Applicare disposizioni e procedure per il riordino e la pulizia, delle attrezzature, degli strumenti, degli utensili e dei macchinari di coperta3. Utilizzare strumenti e tecniche di base per le attività di manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei macchinari di coperta (es. pitturazione, picchettaggio, ingrassaggio, ecc.)4. Usare tecniche elementari, materiali e attrezzature per la pitturazione, lubrificazione e pulizia della nave5. Eseguire procedure per il corretto smaltimento dei materiali di scarto delle lavorazioni di manutenzione e riparazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature, strumenti, utensili e macchinari di coperta2. Procedure e strumenti per il riordino, la pulizia e la manutenzione di attrezzature e macchinari di coperta3. Norme antinfortunistiche4. Norme di igiene e profilassi5. Procedure per il corretto smaltimento dei materiali di scarto delle lavorazioni di manutenzione e riparazione6. Elementi di comunicazione efficace e relazione interpersonale7. Terminologia e fraseologia marinaresca di base (anche in lingua inglese) relative a procedure di lavoro, attrezzature e macchinari di coperta
Referenziazione ISTAT CP2011	7.4.5.1.0 - Marinai di coperta

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Assistenza alla realizzazione delle attività marinaresche di bordo
Livello EQF	3
Risultato formativo atteso	Attività marinaresche di bordo efficacemente supportate.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di supporto nella realizzazione delle attività marinaresche di bordo.
Indicatori	Supporto al personale di reparto nella predisposizione dell'imbarco del pilota e nelle attività di vedetta in situazioni di necessità; realizzazione di nodi e bozze; comprensione delle indicazioni di bussole magnetiche e giro-bussole.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muoversi e lavorare in sicurezza negli ambienti di lavoro della nave (in coperta, tra i livelli, tra i compartimenti) e in spazi ristretti 2. Eseguire compiti e procedure per l'assistenza al personale di vedetta in situazioni di necessità 3. Leggere e interpretare le indicazioni di bussole magnetiche e giro-bussole 4. Realizzare nodi ed assistere nella preparazione di bozze 5. Eseguire compiti e procedure nella predisposizione dell'imbarco del pilota in assistenza al personale di reparto 6. Comunicare con i colleghi ed i superiori utilizzando una corretta terminologia
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elementi di comunicazione efficace e relazione interpersonale 2. Tipologie e caratteristiche di attrezzature e macchinari di coperta 3. Procedure di imbarco e sbarco del pilota 4. Tipologie di nodi e bozze in uso a bordo nave 5. Funzionamento di bussole magnetiche e giro-bussole 6. Procedure di trasporto delle provviste a bordo e di stivaggio 7. Procedure di vedetta 8. Modalità di lavoro e spostamento in sicurezza negli ambienti di lavoro della nave (in coperta, tra i livelli, tra i compartimenti) e in spazi ristretti 9. Terminologia e fraseologia marinaresca di base (anche in lingua inglese) relative a procedure di lavoro, attrezzature e macchinari di coperta
Referenziazione ISTAT CP2011	7.4.5.1.0 - Marinai di coperta

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Assistenza alle manovre di ormeggio/disormeggio, rimorchio e ancoraggio della nave
Livello EQF	3
Risultato formativo atteso	Manovre di ormeggio/disormeggio, ancoraggio e rimorchio supportate nel rispetto di norme e procedure.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di assistenza alle manovre di ormeggio/disormeggio, ancoraggio e rimorchio.
Indicatori	Supporto fornito a colleghi e superiori nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, rimorchio e ancoraggio della nave; assistenza al personale di reparto designato a compiti di security.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assistere il personale di reparto designato a compiti di security 2. Eseguire compiti e procedure per il supporto al personale di reparto nelle operazioni di ancoraggio della nave 3. Eseguire compiti e procedure per il supporto al personale di reparto nelle operazioni di ormeggio, disormeggio e rimorchio della nave 4. Muoversi e lavorare in sicurezza negli ambienti di lavoro della nave (in coperta, tra i livelli, tra i compartimenti) e in spazi ristretti 5. Comunicare con i colleghi ed i superiori utilizzando una corretta terminologia
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elementi di comunicazione efficace e relazione interpersonale 2. Modalità di lavoro e spostamento in sicurezza negli ambienti di lavoro della nave (in coperta, tra i livelli, tra i compartimenti) e in spazi ristretti 3. Dotazioni ed attrezzature di ormeggio/disormeggio, ancoraggio e rimorchio (cavi, verricelli, ganci, ecc.) e modalità di utilizzo 4. Procedure e sequenza delle operazioni per l'ormeggio/disormeggio, l'ancoraggio e il rimorchio in diversi contesti (in banchina, in andana, su pontili e pali, boe, terminal marini off-shore, corpi morti, affiancamento nave-nave, ecc.) 5. Tecniche di verifica dell'ormeggio in aree con forti escursioni di maree 6. Terminologia e fraseologia marinaresca di base (anche in lingua inglese) relative a procedure di lavoro, attrezzature e macchinari di coperta
Referenziazione ISTAT CP2011	7.4.5.1.0 - Marinai di coperta

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Collaboratore dei servizi di coperta (Mozzo)
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 11 - Trasporti e logistica
Area di Attività	ADA.11.02.15 - Esecuzione delle attività operative di supporto a bordo nave
Processo	Trasporto marittimo di persone e merci
Sequenza di processo	Trasporto marittimo di persone e merci
Qualificazione regionale di riferimento	Collaboratore dei servizi di coperta (Mozzo)
Descrizione qualificazione	Il Collaboratore dei servizi di coperta ("Mozzo" ai sensi del DPR 18 aprile 2006, n. 231 "Regolamento recante disciplina del collocamento della gente di mare, a norma dell'articolo 2, comma 4, del decreto legislativo 19 dicembre 2002, n. 297") svolge attività ausiliarie di assistenza ai servizi di coperta, sempre sotto la supervisione di una persona già abilitata per il livello di supporto o sotto la direzione di un Ufficiale di Coperta. Con questo inquadramento si occupa in particolare di supportare la realizzazione delle attività marinaresche di bordo, partecipando al riordino dell'attrezzatura e del macchinario di coperta e alle manovre di ormeggio/disormeggio, ancoraggio e rimorchio. Ha consapevolezza delle procedure di sicurezza (security awareness) ed è inoltre tenuto a conoscere e applicare le procedure per la sopravvivenza e salvataggio, per la salvaguardia e la cura delle persone a bordo, per la prevenzione dell'inquinamento dell'ambiente marino e per la prevenzione degli incendi (Basic training di cui alla Regola VI/1 della Convenzione internazionale sugli standard di addestramento, abilitazione e tenuta della guardia per i marittimi - STCW).
Referenziazione ATECO 2007	H.50.10.00 - Trasporto marittimo e costiero di passeggeri H.50.20.00 - Trasporto marittimo e costiero di merci
Referenziazione ISTAT CP2011	7.4.5.1.0 - Marinai di coperta
Codice ISCED-F 2013	1041 Transport services
Durata minima complessiva del percorso (ore)	70
Durata minima di aula (ore)	35
Durata minima laboratorio (ore)	0
Durata minima delle attività di aula e laboratorio rivolte alle KC (ore)	7
Durata massima DAD aula	0
Durata massima FAD aula	35
Durata minima tirocinio in impresa (ore)	0
Durata minima stage + Laboratorio (ore)	25
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Nelle more dell'adozione di una procedura regionale per il riconoscimento dei crediti di ammissione riferiti ad apprendimenti acquisiti anche in contesti non-formali e informali, è richiesto il possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione o, in alternativa, il possesso di una Qualificazione di formazione professionale di area operativa attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 2. Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero, occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello di

	scolarizzazione. Per i cittadini stranieri è necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutta la documentazione relativa ai requisiti minimi di ingresso dei partecipanti va conservata agli atti da parte del soggetto erogatore. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto erogatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga.
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/laboratoriali.
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente all'attività formativa da realizzare. I tutor di stage devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento.
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati.
Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF e un esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali e nazionali vigenti. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. La scelta della tipologia di verifica periodica di apprendimento a conclusione di ogni UF deve essere fatta in funzione dell'articolazione dei contenuti dello standard formativo. 4. Le attività sia di formazione che di attestazione relative al Basic Training sono realizzate - sulla base di appositi Decreti ministeriali - esclusivamente da enti autorizzati dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti erogate in conformità alle previsioni dei rispettivi decreti emanati dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti.
Grado minimo d'istruzione previsto	Licenza media
Età minima prevista	16 anni
Gestione dei crediti formativi	È ammesso il riconoscimento dei crediti formativi in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto.
Eventuali ulteriori indicazioni	Per l'esercizio dell'attività lavorativa a bordo nave sono necessarie l'iscrizione nelle matricole della Gente di mare di prima categoria e il conseguimento delle certificazioni relative al "Basic Training" in base alla Convenzione internazionale sugli standard di addestramento, abilitazione e tenuta della guardia per i marittimi (STCW). Lo standard formativo comprende i corsi relativi al "Basic Training" ("Antincendio di base per il personale marittimo"; "Sicurezza personale e responsabilità sociali (Personal Safety and Social Responsibilities PSSR)"; "Primo soccorso elementare"; "Formazione e addestramento per il personale marittimo designato a svolgere compiti di security (security awareness)"; "Istruzione e addestramento per il personale in servizio su navi passeggeri (crowd and crisis management)"; "Sopravvivenza e salvataggio per il personale marittimo (personal survival techniques)"). Si precisa che le attività sia di formazione che di attestazione relative al Basic Training possono essere realizzate - sulla base di appositi Decreti ministeriali - esclusivamente da enti autorizzati dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti (Comando Generale delle Capitanerie di Porto). I contenuti relativi ai moduli di Basic Training sono presenti nella sezione della piattaforma Capire "Altri percorsi" - "Basic Training" - "Basic Training per la qualificazione di Mozzo".
ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE	
1 - Riordino e manutenzione dell'attrezzatura e del macchinario di coperta 2 - Assistenza alla realizzazione delle attività marinarie di bordo 3 - Assistenza alle manovre di ormeggio/disormeggio, rimorchio e ancoraggio della nave	

CORSI ANNUALITÀ

Anno	Ore	Esame Intermedio
1° Anno	70	No

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Riordino e manutenzione dell'attrezzatura e del macchinario di coperta
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Riordino e manutenzione dell'attrezzatura e del macchinario di coperta (3466)
Risultato formativo atteso	Svolgimento dei compiti assegnati relativi alle attività di riordino e manutenzione dell'attrezzatura e del macchinario di coperta.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comunicare con i colleghi ed i superiori utilizzando una corretta terminologia 2. Applicare disposizioni e procedure per il riordino e la pulizia, delle attrezzature, degli strumenti, degli utensili e dei macchinari di coperta 3. Utilizzare strumenti e tecniche di base per le attività di manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei macchinari di coperta (es. pitturazione, picchettaggio, ingrassaggio, ecc.) 4. Usare tecniche elementari, materiali e attrezzature per la pitturazione, lubrificazione e pulizia della nave 5. Eseguire procedure per il corretto smaltimento dei materiali di scarto delle lavorazioni di manutenzione e riparazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature, strumenti, utensili e macchinari di coperta 2. Procedure e strumenti per il riordino, la pulizia e la manutenzione di attrezzature e macchinari di coperta 3. Norme antinfortunistiche 4. Norme di igiene e profilassi 5. Procedure per il corretto smaltimento dei materiali di scarto delle lavorazioni di manutenzione e riparazione 6. Elementi di comunicazione efficace e relazione interpersonale 7. Terminologia e fraseologia marinaresca di base (anche in lingua inglese) relative a procedure di lavoro, attrezzature e macchinari di coperta
Vincoli (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

Denominazione unità formativa	Assistenza alla realizzazione delle attività marinaresche di bordo
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Assistenza alla realizzazione delle attività marinaresche di bordo (3467)
Risultato formativo atteso	Attività marinaresche di bordo efficacemente supportate.
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Muoversi e lavorare in sicurezza negli ambienti di lavoro della nave (in coperta, tra i livelli, tra i compartimenti) e in spazi ristretti2. Eseguire compiti e procedure per l'assistenza al personale di vedetta in situazioni di necessità3. Leggere e interpretare le indicazioni di bussole magnetiche e giro-bussole4. Realizzare nodi ed assistere nella preparazione di bozze5. Eseguire compiti e procedure nella predisposizione dell'imbarco del pilota in assistenza al personale di reparto6. Comunicare con i colleghi ed i superiori utilizzando una corretta terminologia
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di comunicazione efficace e relazione interpersonale2. Tipologie e caratteristiche di attrezzature e macchinari di coperta3. Procedure di imbarco e sbarco del pilota4. Tipologie di nodi e bozze in uso a bordo nave5. Funzionamento di bussole magnetiche e giro-bussole6. Procedure di trasporto delle provviste a bordo e di stivaggio7. Procedure di vedetta8. Modalità di lavoro e spostamento in sicurezza negli ambienti di lavoro della nave (in coperta, tra i livelli, tra i compartimenti) e in spazi ristretti9. Terminologia e fraseologia marinaresca di base (anche in lingua inglese) relative a procedure di lavoro, attrezzature e macchinari di coperta
Vincoli (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3

Denominazione unità formativa	Assistenza alle manovre di ormeggio/disormeggio, rimorchio e ancoraggio della nave
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Assistenza alle manovre di ormeggio/disormeggio, rimorchio e ancoraggio della nave (3468)
Risultato formativo atteso	Manovre di ormeggio/disormeggio, ancoraggio e rimorchio supportate nel rispetto di norme e procedure.
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Assistere il personale di reparto designato a compiti di security2. Eseguire compiti e procedure per il supporto al personale di reparto nelle operazioni di ancoraggio della nave3. Eseguire compiti e procedure per il supporto al personale di reparto nelle operazioni di ormeggio, disormeggio e rimorchio della nave4. Muoversi e lavorare in sicurezza negli ambienti di lavoro della nave (in coperta, tra i livelli, tra i compartimenti) e in spazi ristretti5. Comunicare con i colleghi ed i superiori utilizzando una corretta terminologia
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di comunicazione efficace e relazione interpersonale2. Modalità di lavoro e spostamento in sicurezza negli ambienti di lavoro della nave (in coperta, tra i livelli, tra i compartimenti) e in spazi ristretti3. Dotazioni ed attrezzature di ormeggio/disormeggio, ancoraggio e rimorchio (cavi, verricelli, ganci, ecc.) e modalità di utilizzo4. Procedure e sequenza delle operazioni per l'ormeggio/disormeggio, l'ancoraggio e il rimorchio in diversi contesti (in banchina, in andana, su pontili e pali, boe, terminal marini off-shore, corpi morti, affiancamento nave-nave, ecc.)5. Tecniche di verifica dell'ormeggio in aree con forti escursioni di maree6. Terminologia e fraseologia marinaresca di base (anche in lingua inglese) relative a procedure di lavoro, attrezzature e macchinari di coperta
Vincoli (eventuali)	

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Collaboratore dei servizi di macchina (Giovanotto di macchina)
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 11 - Trasporti e logistica
Area di Attività	ADA.11.02.14 - Gestione, controllo e manutenzione degli apparati e macchinari di bordo ADA.11.02.15 - Esecuzione delle attività operative di supporto a bordo nave
Processo	Trasporto marittimo di persone e merci
Sequenza di processo	Trasporto marittimo di persone e merci
Descrizione sintetica della qualificazione	Il collaboratore dei servizi di macchina ("Giovanotto di macchina" ai sensi del DPR 18 aprile 2006, n. 231 "Regolamento recante disciplina del collocamento della gente di mare, a norma dell'articolo 2, comma 4, del decreto legislativo 19 dicembre 2002, n. 297") svolge attività ausiliarie di assistenza ai servizi di macchina, sempre sotto la supervisione di una persona già abilitata per il livello di supporto o sotto la direzione di un Ufficiale di Macchina. Con questo inquadramento si occupa in particolare di assistere le attività di manutenzione e riparazione di macchinari e attrezzature usati nel locale macchina e di supportare il funzionamento e l'operatività dei macchinari di propulsione. Ha consapevolezza delle procedure di sicurezza (security awareness) ed è inoltre tenuto a conoscere e applicare le procedure per la sopravvivenza e salvataggio, per la salvaguardia e la cura delle persone a bordo, per la prevenzione dell'inquinamento dell'ambiente marino e per la prevenzione degli incendi (Basic training di cui alla Regola VI/1 della Convenzione internazionale sugli standard di addestramento, abilitazione e tenuta della guardia per i marittimi - STCW).
Referenziazione ATECO 2007	H.50.10.00 - Trasporto marittimo e costiero di passeggeri H.50.20.00 - Trasporto marittimo e costiero di merci H.50.40.00 - Trasporto di merci per vie d'acqua interne
Referenziazione ISTAT CP2011	6.2.3.8.2 - Meccanici e motoristi navali
Note	Per l'esercizio dell'attività lavorativa a bordo nave sono necessarie l'iscrizione nelle matricole della Gente di mare di prima categoria e il conseguimento delle certificazioni relative al Basic Training in base alla Convenzione internazionale sugli standard di addestramento, abilitazione e tenuta della guardia per i marittimi (STCW). Le attività di formazione e certificazione relative al Basic Training sono realizzate - sulla base di appositi Decreti ministeriali - esclusivamente da enti autorizzati dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti. I contenuti relativi ai moduli di Basic Training sono presenti nella sezione della piattaforma Capire "Altri percorsi" - "Basic Training" - "Basic Training per le qualificazioni di Giovanotto di macchina, Piccolo di cucina, Piccolo di camera, Ottonaio, Operaio meccanico navale".
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
1. Assistenza nelle attività di manutenzione e riparazione di macchinari e attrezzature usati nel locale macchina (3469) 2. Supporto al funzionamento e all'operatività dei macchinari di propulsione (3470)	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Assistenza nelle attività di manutenzione e riparazione di macchinari e attrezzature usati nel locale macchina
Livello EQF	3
Risultato formativo atteso	Svolgimento puntuale dei compiti assegnati di supporto alla manutenzione con piena applicazione delle procedure previste.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di assistenza nelle attività di manutenzione e riparazione di macchinari e attrezzature usati nel locale macchina.
Indicatori	Utilizzo di dotazioni e strumenti necessari per il riordino e la conservazione di attrezzature e strumentazioni del locale macchina e per la pulizia del locale macchina; supporto nelle procedure di routine di manutenzione e riparazione di macchinari e utensili usati nel locale macchina.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comunicare con i colleghi ed i superiori utilizzando una corretta terminologia 2. Eseguire procedure per il corretto smaltimento dei materiali di scarto delle lavorazioni di manutenzione e riparazione 3. Utilizzare dotazioni e strumenti necessari per il riordino e la conservazione di attrezzature e strumentazioni del locale macchina 4. Eseguire compiti e procedure per il supporto al personale di reparto nelle attività di manutenzione ordinaria e di riparazione di macchinari e utensili usati nel locale macchina 5. Utilizzare procedure e strumenti per la pulizia del locale macchina
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Norme antinfortunistiche 2. Norme di igiene e profilassi 3. Procedure per il corretto smaltimento dei materiali di scarto delle lavorazioni di manutenzione e riparazione 4. Elementi di comunicazione efficace e relazione interpersonale 5. Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature e macchinari del locale macchina 6. Tecniche di base per la manutenzione e riparazione di macchinari e utensili usati nel locale macchina 7. Procedure e strumenti per il riordino, la pulizia e la manutenzione di attrezzature e macchinari del locale macchina 8. Attrezzature per la pittura, lubrificazione e pulizia della nave 9. Terminologia e fraseologia marinaresca di base (anche in lingua inglese) relative a procedure di lavoro, macchinari e attrezzature del locale macchina
Referenziazione ISTAT CP2011	6.2.3.8.2 - Meccanici e motoristi navali

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Supporto al funzionamento e all'operatività dei macchinari di propulsione
Livello EQF	3
Risultato formativo atteso	Macchinari di propulsione operativi nelle migliori condizioni di efficienza.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di supporto al funzionamento e all'operatività dei macchinari di propulsione.
Indicatori	Supporto ai colleghi di reparto per il funzionamento e l'operatività dei macchinari di propulsione; sostegno nelle operazioni di pompaggio sentine e di zavorramento; supporto per le operazioni di maneggio, stivaggio e rizzaggio delle scorte e dei ricambi.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muoversi e lavorare in sicurezza negli ambienti di lavoro della nave (in coperta, tra i livelli, tra i compartimenti) e in spazi ristretti 2. Utilizzare la terminologia usata nei locali macchina e i corretti nomi del macchinario e delle apparecchiature 3. Utilizzare i sistemi di allarme del locale macchina 4. Eseguire compiti e procedure per il supporto al personale di reparto per garantire il funzionamento e l'operatività del macchinario principale di propulsione e del macchinario ausiliario 5. Leggere e interpretare valori relativi a pressioni, temperature e livelli dei macchinari di propulsione 6. Eseguire compiti e procedure per il supporto al personale di reparto nelle operazioni di rifornimento e trasferimento di combustibile 7. Eseguire compiti e procedure per il supporto al personale di reparto nelle operazioni di pompaggio sentine e di zavorramento 8. Eseguire compiti e procedure per il supporto al personale di reparto nelle operazioni di immagazzinamento delle scorte, dei ricambi e dei consumabili di macchina
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Modalità di lavoro e spostamento in sicurezza negli ambienti di lavoro della nave (in coperta, tra i livelli, tra i compartimenti) e in spazi ristretti 2. Utilizzo dei sistemi di allarme nel locale macchina 3. Tipologie e principi elementari di funzionamento dei macchinari di propulsione 4. Modalità di controllo delle pressioni, delle temperature e dei livelli dei macchinari di propulsione 5. Elementi di funzionamento e operatività dell'impianto combustibile 6. Elementi di funzionamento, operatività e manutenzione degli impianti di pompaggio, sentina e zavorramento 7. Procedure per il sicuro maneggio, stivaggio e rizzaggio delle provviste e dei ricambi 8. Terminologia e fraseologia marinaresca di base (anche in lingua inglese) relative a procedure di lavoro, macchinari e attrezzature del locale macchina
Referenziazione ISTAT CP2011	6.2.3.8.2 - Meccanici e motoristi navali

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Collaboratore dei servizi di macchina (Giovanotto di macchina)
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 11 - Trasporti e logistica
Area di Attività	ADA.11.02.14 - Gestione, controllo e manutenzione degli apparati e macchinari di bordo ADA.11.02.15 - Esecuzione delle attività operative di supporto a bordo nave
Processo	Trasporto marittimo di persone e merci
Sequenza di processo	Trasporto marittimo di persone e merci
Qualificazione regionale di riferimento	Collaboratore dei servizi di macchina (Giovanotto di macchina)
Descrizione qualificazione	Il collaboratore dei servizi di macchina ("Giovanotto di macchina" ai sensi del DPR 18 aprile 2006, n. 231 "Regolamento recante disciplina del collocamento della gente di mare, a norma dell'articolo 2, comma 4, del decreto legislativo 19 dicembre 2002, n. 297") svolge attività ausiliarie di assistenza ai servizi di macchina, sempre sotto la supervisione di una persona già abilitata per il livello di supporto o sotto la direzione di un Ufficiale di Macchina. Con questo inquadramento si occupa in particolare di assistere le attività di manutenzione e riparazione di macchinari e attrezzature usati nel locale macchina e di supportare il funzionamento e l'operatività dei macchinari di propulsione. Ha consapevolezza delle procedure di sicurezza (security awareness) ed è inoltre tenuto a conoscere e applicare le procedure per la sopravvivenza e salvataggio, per la salvaguardia e la cura delle persone a bordo, per la prevenzione dell'inquinamento dell'ambiente marino e per la prevenzione degli incendi (Basic training di cui alla Regola VI/1 della Convenzione internazionale sugli standard di addestramento, abilitazione e tenuta della guardia per i marittimi - STCW).
Referenziazione ATECO 2007	H.50.10.00 - Trasporto marittimo e costiero di passeggeri H.50.20.00 - Trasporto marittimo e costiero di merci H.50.40.00 - Trasporto di merci per vie d'acqua interne
Referenziazione ISTAT CP2011	6.2.3.8.2 - Meccanici e motoristi navali
Codice ISCED-F 2013	1041 Transport services
Durata minima complessiva del percorso (ore)	70
Durata minima di aula (ore)	35
Durata minima laboratorio (ore)	0
Durata minima delle attività di aula e laboratorio rivolte alle KC (ore)	7
Durata massima DAD aula	0
Durata massima FAD aula	35
Durata minima tirocinio in impresa (ore)	0
Durata minima stage + Laboratorio (ore)	25
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero, occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento

	equipollente/corrispondente che attesti il livello di scolarizzazione. Per i cittadini stranieri è necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore al A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutta la documentazione relativa ai requisiti minimi di ingresso dei partecipanti va conservata agli atti da parte del soggetto erogatore. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto erogatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga.
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali.
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente all'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento.
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati.
Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF e un esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali e nazionali vigenti. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. La scelta della tipologia di verifica periodica di apprendimento a conclusione di ogni UF deve essere fatta in funzione dell'articolazione dei contenuti dello standard formativo. 4. Le attività sia di formazione che di attestazione relative al Basic Training sono realizzate - sulla base di appositi Decreti ministeriali - esclusivamente da enti autorizzati dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti erogate in conformità alle previsioni dei rispettivi decreti emanati dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti.
Grado minimo d'istruzione previsto	Licenza media
Età minima prevista	16 anni
Gestione dei crediti formativi	È ammesso il riconoscimento dei crediti formativi in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto.
Eventuali ulteriori indicazioni	Per l'esercizio dell'attività lavorativa a bordo nave sono necessarie l'iscrizione nelle matricole della Gente di mare di prima categoria e il conseguimento delle certificazioni relative al "Basic Training" in base alla Convenzione internazionale sugli standard di addestramento, abilitazione e tenuta della guardia per i marittimi (STCW). Lo standard formativo comprende i corsi relativi al "Basic Training" (Antincendio di base per il personale marittimo; Sicurezza personale e responsabilità sociali (Personal Safety and Social Responsibilities PSSR); Primo soccorso elementare; Formazione e addestramento per il personale marittimo designato a svolgere compiti di security (security awareness); Sopravvivenza e salvataggio per il personale marittimo (personal survival techniques)). Si precisa che le attività sia di formazione che di attestazione relative al Basic Training possono essere realizzate - sulla base di appositi Decreti ministeriali - esclusivamente da enti autorizzati dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti (Comando Generale delle Capitanerie di Porto). I contenuti relativi ai moduli di Basic Training sono presenti nella sezione della piattaforma Capire "Altri percorsi" - "Basic Training" - "Basic Training per le qualificazioni di Giovannotto di macchina, Piccolo di cucina, Piccolo di camera, Ottonaio, Operaio meccanico navale".
ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE	
1 - Assistenza nelle attività di manutenzione e riparazione di macchinari e attrezzature usati nel locale macchina 2 - Supporto al funzionamento e all'operatività dei macchinari di propulsione	

CORSI ANNUALITÀ

Anno	Ore	Esame Intermedio
1° Anno	70	No

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Assistenza nelle attività di manutenzione e riparazione di macchinari e attrezzature usati nel locale macchina
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Assistenza nelle attività di manutenzione e riparazione di macchinari e attrezzature usati nel locale macchina (3469)
Risultato formativo atteso	Svolgimento puntuale dei compiti assegnati di supporto alla manutenzione con piena applicazione delle procedure previste.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comunicare con i colleghi ed i superiori utilizzando una corretta terminologia 2. Eseguire procedure per il corretto smaltimento dei materiali di scarto delle lavorazioni di manutenzione e riparazione 3. Utilizzare dotazioni e strumenti necessari per il riordino e la conservazione di attrezzature e strumentazioni del locale macchina 4. Eseguire compiti e procedure per il supporto al personale di reparto nelle attività di manutenzione ordinaria e di riparazione di macchinari e utensili usati nel locale macchina 5. Utilizzare procedure e strumenti per la pulizia del locale macchina
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Norme antinfortunistiche 2. Norme di igiene e profilassi 3. Procedure per il corretto smaltimento dei materiali di scarto delle lavorazioni di manutenzione e riparazione 4. Elementi di comunicazione efficace e relazione interpersonale 5. Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature e macchinari del locale macchina 6. Tecniche di base per la manutenzione e riparazione di macchinari e utensili usati nel locale macchina 7. Procedure e strumenti per il riordino, la pulizia e la manutenzione di attrezzature e macchinari del locale macchina 8. Attrezzature per la pitturazione, lubrificazione e pulizia della nave 9. Terminologia e fraseologia marinaresca di base (anche in lingua inglese) relative a procedure di lavoro, macchinari e attrezzature del locale macchina
Vincoli (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

Denominazione unità formativa	Supporto al funzionamento e all'operatività dei macchinari di propulsione
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Supporto al funzionamento e all'operatività dei macchinari di propulsione (3470)
Risultato formativo atteso	Macchinari di propulsione operativi nelle migliori condizioni di efficienza.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muoversi e lavorare in sicurezza negli ambienti di lavoro della nave (in coperta, tra i livelli, tra i compartimenti) e in spazi ristretti 2. Utilizzare la terminologia usata nei locali macchina e i corretti nomi del macchinario e delle apparecchiature 3. Utilizzare i sistemi di allarme del locale macchina 4. Eseguire compiti e procedure per il supporto al personale di reparto per garantire il funzionamento e l'operatività del macchinario principale di propulsione e del macchinario ausiliario 5. Leggere e interpretare valori relativi a pressioni, temperature e livelli dei macchinari di propulsione 6. Eseguire compiti e procedure per il supporto al personale di reparto nelle operazioni di rifornimento e trasferimento di combustibile 7. Eseguire compiti e procedure per il supporto al personale di reparto nelle operazioni di pompaggio sentine e di zavorramento 8. Eseguire compiti e procedure per il supporto al personale di reparto nelle operazioni di immagazzinamento delle scorte, dei ricambi e dei consumabili di macchina
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Modalità di lavoro e spostamento in sicurezza negli ambienti di lavoro della nave (in coperta, tra i livelli, tra i compartimenti) e in spazi ristretti 2. Utilizzo dei sistemi di allarme nel locale macchina 3. Tipologie e principi elementari di funzionamento dei macchinari di propulsione 4. Modalità di controllo delle pressioni, delle temperature e dei livelli dei macchinari di propulsione 5. Elementi di funzionamento e operatività dell'impianto combustibile 6. Elementi di funzionamento, operatività e manutenzione degli impianti di pompaggio, sentina e zavorramento 7. Procedure per il sicuro maneggio, stivaggio e rizzaggio delle provviste e dei ricambi 8. Terminologia e fraseologia marinaresca di base (anche in lingua inglese) relative a procedure di lavoro, macchinari e attrezzature del locale macchina
Vincoli (eventuali)	

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Operatore dei servizi di camera a bordo nave (Piccolo di camera)
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Area di Attività	ADA.23.01.05 - Preparazione di snack e bevande ADA.23.01.08 - Allestimento sala e servizi ai tavoli ADA.23.02.03 - Cura degli alloggi, dei piani camera e delle aree comuni interne ed esterne ADA.23.02.04 - Erogazione dei servizi accessori di ricettività turistica
Processo	Servizi di ristorazione Servizi di ricettività
Sequenza di processo	Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande Ricevimento, assistenza e cura delle richieste del cliente e dell'alloggio e degli spazi comuni
Descrizione sintetica della qualificazione	L'operatore dei servizi di camera a bordo nave ("Piccolo di camera" ai sensi del DPR 18 aprile 2006, n. 231 "Regolamento recante disciplina del collocamento della gente di mare, a norma dell'articolo 2, comma 4, del decreto legislativo 19 dicembre 2002, n. 297") opera sulle navi passeggeri sotto la supervisione dei diretti superiori e rapportandosi al personale di camera presente a bordo nave (garzone di camera, cameriere, ecc.). Effettua la pulizia, la sanificazione e il riordino di camere e aree comuni e si occupa del servizio ai tavoli, al buffet ed al banco di cibi e bevande. Applica procedure di base per cambio, ritiro e riconsegna della biancheria, per il servizio in camera e per la preparazione e il servizio di prodotti di caffetteria. Gestisce la relazione e la comunicazione con il cliente nelle varie fasi di erogazione del servizio ed è in grado di applicare le procedure di base previste per rispondere a criticità e reclami. Possiede requisiti e attestazioni previsti dalla Regola VI/1 (Basic Training) della Convenzione internazionale sugli standard di addestramento, abilitazione e tenuta della guardia per i marittimi – STCW, dal DPR n. 231/2006 e sull'HACCP, in base alla normativa vigente.
Referenziazione ATECO 2007	I.55.10.00 - Alberghi I.55.90.10 - Gestione di vagoni letto I.56.10.50 - Ristorazione su treni e navi I.56.21.00 - Catering per eventi, banqueting I.56.30.00 - Bar e altri esercizi simili senza cucina
Referenziazione ISTAT CP2011	5.2.2.2.3 - Addetti al banco nei servizi di ristorazione 5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante 5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate 8.1.4.1.0 - Personale non qualificato addetto alla pulizia nei servizi di alloggio e nelle navi
Note	Per l'esercizio dell'attività lavorativa a bordo nave sono necessarie l'iscrizione nelle matricole della Gente di mare di seconda categoria, il conseguimento delle attestazioni sull'HACCP in base alla normativa vigente e delle certificazioni relative al Basic Training in base alla Convenzione internazionale sugli standard di addestramento, abilitazione e tenuta della guardia per i marittimi (STCW). Le attività di formazione e certificazione relative al Basic Training sono realizzate - sulla base di appositi Decreti ministeriali - esclusivamente da enti autorizzati dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti. I contenuti relativi ai moduli di Basic Training sono presenti nella sezione della piattaforma Capire "Altri percorsi" - "Basic Training" - "Basic Training per le qualificazioni di Giovanotto di macchina, Piccolo di cucina, Piccolo di camera, Ottonaio, Operaio meccanico navale".
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
1. Realizzazione del servizio ai tavoli, al buffet ed al banco di cibi e bevande (382) 2. Allestimento delle camere e degli spazi attrezzati per il pernottamento e realizzazione del servizio in camera (3472)	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Realizzazione del servizio ai tavoli, al buffet ed al banco di cibi e bevande
Livello EQF	3
Risultato formativo atteso	Servizio di distribuzione dei piatti e delle bevande secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti
Oggetto di osservazione	Le operazioni di realizzazione dei servizio ai tavoli, al buffet ed al banco di cibi e bevande
Indicatori	applicazione corretta delle tecniche di servizio di piatti e bevande al tavolo, al banco e ai piani; riscossione dei pagamenti e rilascio delle ricevute
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare le tecniche di servizio ai tavoli o al banco 2. Approntare il carrello di servizio/vassoio ed utilizzarlo in maniera adeguata 3. Cogliere ed interpretare preferenze e richieste della clientela 4. Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala 5. Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio 6. Riassettare i tavoli 7. Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati 8. Verificare il costo del servizio, compilare la ricevuta e riscuotere il pattuito
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar 2. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 3. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati 4. Tecniche di preparazione e servizio delle bevande da sala e da bar 5. Tecniche di servizio per menù complessi: servizio alla guèridon, all'italiana, alla francese ed all'inglese 6. Terminologia di settore in lingua straniera 7. Caratteristiche e modalità d'uso della moneta elettronica e dei principali mezzi di pagamento 8. Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale 9. Tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala, ai piani e nel bar e loro funzionamento 10. Modalità di compilazione ed emissione di ricevute e fatture
Referenziazione ISTAT CP2011	5.2.2.2.3 - Addetti al banco nei servizi di ristorazione 5.2.2.3.1 - Camerieri di albergo 5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante 5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate 5.2.2.5.1 - Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Allestimento delle camere e degli spazi attrezzati per il pernottamento e realizzazione del servizio in camera
Livello EQF	3
Risultato formativo atteso	Aree comuni e camere allestite e riordinate e servizio in camera erogato in conformità alle procedure previste e alle richieste del cliente
Oggetto di osservazione	Le operazioni di allestimento delle camere e degli spazi attrezzati per il pernottamento e di realizzazione del servizio in camera
Indicatori	Cambio, ritiro e riconsegna della biancheria; pulizia, sanificazione e riordino di camere, ambienti, arredi e materiali; applicazione delle procedure di base per il servizio in camera
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare tecniche di cambio, ritiro e riconsegna della biancheria 2. Applicare tecniche di pulizia, sanificazione e riordino delle camere 3. Applicare tecniche di pulizia, sanificazione e sterilizzazione di ambienti, arredi e materiali 4. Curare la conservazione e l'ordine di dotazioni e materiali 5. Controllare lo stato di efficienza delle attrezzature per la pulizia 6. Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati 7. Effettuare il trasporto dei bagagli 8. Segnalare non conformità, guasti e problemi delle camere e delle aree comuni 9. Applicare le procedure per la gestione dei rifiuti e degli scarti prodotti nell'intervento di pulizia 10. Accogliere e gestire richieste specifiche del cliente inerenti la camera (pulizia ed allestimento)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Procedure di cambio, ritiro e riconsegna della biancheria 2. Tecniche di pulizia, sanificazione e riordino delle camere 3. Tecniche di pulizia, sanificazione e sterilizzazione di ambienti, arredi e materiali 4. Attrezzature e dotazioni per la pulizia e l'igiene di spazi e ambienti 5. Prodotti per la pulizia e l'igiene di spazi e ambienti 6. Procedure di base per il servizio in camera 7. Procedure per la segnalazione di non conformità, guasti e problemi delle camere e degli ambienti 8. Tecniche e procedure di smaltimento rifiuti 9. Nozioni di igiene ambientale 10. Elementi di comunicazione e relazione interpersonale 11. Terminologia di settore in lingua inglese
Referenziazione ISTAT CP2011	5.2.2.3.1 - Camerieri di albergo 8.1.4.1.0 - Personale non qualificato addetto alla pulizia nei servizi di alloggio e nelle navi

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Operatore dei servizi di camera a bordo nave (Piccolo di camera)
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Area di Attività	ADA.23.01.05 - Preparazione di snack e bevande ADA.23.01.08 - Allestimento sala e servizi ai tavoli ADA.23.02.03 - Cura degli alloggi, dei piani camera e delle aree comuni interne ed esterne ADA.23.02.04 - Erogazione dei servizi accessori di ricettività turistica
Processo	Servizi di ristorazione Servizi di ricettività
Sequenza di processo	Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande Ricevimento, assistenza e cura delle richieste del cliente e dell'alloggio e degli spazi comuni
Qualificazione regionale di riferimento	Operatore dei servizi di camera a bordo nave (Piccolo di camera)
Descrizione qualificazione	L'operatore dei servizi di camera a bordo nave ("Piccolo di camera" ai sensi del DPR 18 aprile 2006, n. 231 "Regolamento recante disciplina del collocamento della gente di mare, a norma dell'articolo 2, comma 4, del decreto legislativo 19 dicembre 2002, n. 297") opera sulle navi passeggeri sotto la supervisione dei diretti superiori e rapportandosi al personale di camera presente a bordo nave (garzone di camera, cameriere, ecc.). Effettua la pulizia, la sanificazione e il riordino di camere e aree comuni e si occupa del servizio ai tavoli, al buffet ed al banco di cibi e bevande. Applica procedure di base per cambio, ritiro e riconsegna della biancheria, per il servizio in camera e per la preparazione e il servizio di prodotti di caffetteria. Gestisce la relazione e la comunicazione con il cliente nelle varie fasi di erogazione del servizio ed è in grado di applicare le procedure di base previste per rispondere a criticità e reclami. Possiede requisiti e attestazioni previsti dalla Regola VI/1 (Basic Training) della Convenzione internazionale sugli standard di addestramento, abilitazione e tenuta della guardia per i marittimi – STCW, dal DPR n. 231/2006 e sull'HACCP, in base alla normativa vigente.
Referenziazione ATECO 2007	I.55.10.00 - Alberghi I.55.90.10 - Gestione di vagoni letto I.56.10.50 - Ristorazione su treni e navi I.56.21.00 - Catering per eventi, banqueting I.56.30.00 - Bar e altri esercizi simili senza cucina
Referenziazione ISTAT CP2011	5.2.2.2.3 - Addetti al banco nei servizi di ristorazione 5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante 5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate 8.1.4.1.0 - Personale non qualificato addetto alla pulizia nei servizi di alloggio e nelle navi
Codice ISCED-F 2013	1013 Hotel, restaurants and catering
Durata minima complessiva del percorso (ore)	90
Durata minima di aula (ore)	40
Durata minima laboratorio (ore)	0
Durata minima delle attività di aula e laboratorio rivolte alle KC (ore)	9
Durata massima DAD aula	0

Durata massima FAD aula	40
Durata minima tirocinio in impresa (ore)	0
Durata minima stage + Laboratorio (ore)	45
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Nelle more dell'adozione di una procedura regionale per il riconoscimento dei crediti di ammissione riferiti ad apprendimenti acquisiti anche in contesti non-formali e informali, è richiesto il possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione o, in alternativa, il possesso di una Qualificazione di formazione professionale di area operativa attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 2. Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero, occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello di scolarizzazione. Per i cittadini stranieri è necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutta la documentazione relativa ai requisiti minimi di ingresso dei partecipanti va conservata agli atti da parte del soggetto erogatore. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto erogatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga.
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/laboratoriali.
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente all'attività formativa da realizzare. I tutor di stage devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento.
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati.
Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF e un esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali e nazionali vigenti. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. La scelta della tipologia di verifica periodica di apprendimento a conclusione di ogni UF deve essere fatta in funzione dell'articolazione dei contenuti dello standard formativo. 4. Le attività sia di formazione che di attestazione relative al Basic Training sono realizzate - sulla base di appositi Decreti ministeriali - esclusivamente da enti autorizzati dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti erogate in conformità alle previsioni dei rispettivi decreti emanati dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti.
Grado minimo d'istruzione previsto	Licenza media
Età minima prevista	16 anni
Gestione dei crediti formativi	È ammesso il riconoscimento dei crediti formativi in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto.
Eventuali ulteriori indicazioni	Per l'esercizio dell'attività lavorativa a bordo nave sono necessarie l'iscrizione nelle matricole della Gente di mare di seconda categoria e il conseguimento delle certificazioni relative al "Basic Training" in base alla Convenzione internazionale sugli standard di addestramento, abilitazione e tenuta della guardia per i marittimi (STCW). Lo standard formativo comprende i corsi relativi al "Basic Training" ("Antincendio di base per il personale marittimo"; "Sicurezza personale e responsabilità sociali (Personal Safety and Social Responsibilities PSSR)"; "Primo soccorso elementare"; "Formazione e addestramento per il personale marittimo designato a svolgere compiti di security (security awareness)"; "Sopravvivenza e salvataggio

per il personale marittimo (personal survival techniques)"). Si precisa che le attività sia di formazione che di attestazione relative al Basic Training possono essere realizzate - sulla base di appositi Decreti ministeriali - esclusivamente da enti autorizzati dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti (Comando Generale delle Capitanerie di Porto). I contenuti relativi ai moduli di Basic Training sono presenti nella sezione della piattaforma Capire "Altri percorsi" - "Basic Training" - "Basic Training per le qualificazioni di Giovanotto di macchina, Piccolo di cucina, Piccolo di camera, Ottonaio, Operaio meccanico navale".

ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE

- 1 - Realizzazione del servizio ai tavoli, al buffet ed al banco di cibi e bevande
- 2 - Allestimento delle camere e degli spazi attrezzati per il pernottamento e realizzazione del servizio in camera

CORSI ANNUALITÀ

Anno	Ore	Esame Intermedio
1° Anno	90	No

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Realizzazione del servizio ai tavoli, al buffet ed al banco di cibi e bevande
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Realizzazione del servizio ai tavoli, al buffet ed al banco di cibi e bevande (382)
Risultato formativo atteso	Servizio di distribuzione dei piatti e delle bevande secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le tecniche di servizio ai tavoli o al banco2. Approntare il carrello di servizio/vassoio ed utilizzarlo in maniera adeguata3. Cogliere ed interpretare preferenze e richieste della clientela4. Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala5. Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio6. Riassettare i tavoli7. Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati8. Verificare il costo del servizio, compilare la ricevuta e riscuotere il pattuito
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar2. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp3. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati4. Tecniche di preparazione e servizio delle bevande da sala e da bar5. Tecniche di servizio per menù complessi: servizio alla guèridon, all'italiana, alla francese ed all'inglese6. Terminologia di settore in lingua straniera7. Caratteristiche e modalità d'uso della moneta elettronica e dei principali mezzi di pagamento8. Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale9. Tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala, ai piani e nel bar e loro funzionamento10. Modalità di compilazione ed emissione di ricevute e fatture
Vincoli (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

Denominazione unità formativa	Allestimento delle camere e degli spazi attrezzati per il pernottamento e realizzazione del servizio in camera
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Allestimento delle camere e degli spazi attrezzati per il pernottamento e realizzazione del servizio in camera (3472)
Risultato formativo atteso	Aree comuni e camere allestite e riordinate e servizio in camera erogato in conformità alle procedure previste e alle richieste del cliente
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare tecniche di cambio, ritiro e riconsegna della biancheria 2. Applicare tecniche di pulizia, sanificazione e riordino delle camere 3. Applicare tecniche di pulizia, sanificazione e sterilizzazione di ambienti, arredi e materiali 4. Curare la conservazione e l'ordine di dotazioni e materiali 5. Controllare lo stato di efficienza delle attrezzature per la pulizia 6. Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati 7. Effettuare il trasporto dei bagagli 8. Segnalare non conformità, guasti e problemi delle camere e delle aree comuni 9. Applicare le procedure per la gestione dei rifiuti e degli scarti prodotti nell'intervento di pulizia 10. Accogliere e gestire richieste specifiche del cliente inerenti la camera (pulizia ed allestimento)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Procedure di cambio, ritiro e riconsegna della biancheria 2. Tecniche di pulizia, sanificazione e riordino delle camere 3. Tecniche di pulizia, sanificazione e sterilizzazione di ambienti, arredi e materiali 4. Attrezzature e dotazioni per la pulizia e l'igiene di spazi e ambienti 5. Prodotti per la pulizia e l'igiene di spazi e ambienti 6. Procedure di base per il servizio in camera 7. Procedure per la segnalazione di non conformità, guasti e problemi delle camere e degli ambienti 8. Tecniche e procedure di smaltimento rifiuti 9. Nozioni di igiene ambientale 10. Elementi di comunicazione e relazione interpersonale 11. Terminologia di settore in lingua inglese
Vincoli (eventuali)	

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Operatore dei servizi di cucina a bordo nave (Piccolo di cucina)
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Area di Attività	ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Processo	Servizi di ristorazione
Sequenza di processo	Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi
Descrizione sintetica della qualificazione	L'operatore dei servizi di cucina a bordo nave ("Piccolo di cucina" ai sensi del D.P.R. 18 aprile 2006, n. 231 "Regolamento recante disciplina del collocamento della gente di mare, a norma dell'articolo 2, comma 4, del decreto legislativo 19 dicembre 2002, n. 297") lavora sulle navi passeggeri sotto la supervisione dei diretti superiori e rapportandosi al personale di cucina presente a bordo nave (garzone di cucina, cuoco, ecc.). Si occupa della preparazione degli alimenti (verdure, carne, prodotti ittici, ecc.) adottando le idonee tecniche di lavorazione e di conservazione di materie prime e semilavorati. Può preparare piatti semplici applicando le tecniche di base di cottura dei cibi. Nel suo lavoro adotta tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro. Possiede requisiti e attestazioni relativi al "basic training" previsti dalla "Regola VI/1" della "Convenzione internazionale sugli standard di addestramento, abilitazione e tenuta della guardia per i marittimi" (STCW), dal DPR n. 231/2006 e sull'HACCP, in base alla normativa vigente.
Referenziazione ATECO 2007	I.56.10.50 - Ristorazione su treni e navi
Referenziazione ISTAT CP2011	5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva 5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati 8.1.4.2.0 - Personale non qualificato nei servizi di ristorazione
Note	L'esercizio dell'attività lavorativa a bordo nave è subordinato al possesso dei requisiti e delle attestazioni previsti dalla "Regola VI/1" della "Convenzione internazionale sugli standard di addestramento, abilitazione e tenuta della guardia per i marittimi" (STCW) relativi al "basic training", dal DDPR 18 aprile 2006, n. 231. "Regolamento recante disciplina del collocamento della gente di mare, a norma dell'articolo 2, comma 4, del decreto legislativo 19 dicembre 2002, n. 297" e sull'HACCP, in base alla normativa vigente. Le attività di formazione e certificazione relative al Basic Training sono realizzate - sulla base di appositi Decreti ministeriali - esclusivamente da enti autorizzati dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti. I contenuti relativi ai moduli di Basic Training sono presenti nella sezione della piattaforma Capire "Altri percorsi" - "Basic Training" - "Basic Training per le qualificazioni di Giovanotto di macchina, Piccolo di cucina, Piccolo di camera, Ottonaio, Operaio meccanico navale".
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
1. Preparazione degli alimenti (3471) 2. Preparazione dei piatti semplici (344)	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Preparazione degli alimenti
Livello EQF	3
Risultato formativo atteso	Capacità di identificare e conservare le materie prime, di pulire e tagliare le verdure, di tagliare e dissossare le carni, di pulire, tagliare e sfilettare i prodotti ittici.
Oggetto di osservazione	L'insieme delle tecniche e dell'operatività di preparazione delle materie prime
Indicatori	Selezione e conservazione delle materie prime; pulizia e taglio delle verdure; taglio e disosso delle carni; pulizia, taglio e sfilettatura dei prodotti ittici.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare tecniche di base per la preparazione delle verdure (taglio, pulizia, pelatura, ecc.) 2. Applicare tecniche di base per la preparazione della carne (disosso, taglio, ecc.) 3. Applicare tecniche di base per la preparazione dei prodotti ittici (sfilettatura, tranciatura, pulizia, ecc.) 4. Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime 5. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati 6. Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche 7. 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.) 8. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 9. Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione 10. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tecniche di base per la preparazione delle verdure (taglio, pulizia, pelatura, ecc.) 2. Tecniche di base per la preparazione della carne (disosso, taglio, ecc.) 3. Tecniche di base per la preparazione dei prodotti ittici (sfilettatura, tranciatura, pulizia, ecc.) 4. Procedure per la 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.) 5. Principi di igiene dei prodotti alimentari 6. Dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione 7. Tecniche e procedure per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 8. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 9. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 10. Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati (tecniche di conservazione, tipologie di contenitori per alimenti, ecc.) 11. Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di pulitura, preparazione e conservazione delle materie prime 12. Terminologia di settore in lingua inglese
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva</p> <p>5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati</p> <p>8.1.4.2.0 - Personale non qualificato nei servizi di ristorazione</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Preparazione dei piatti semplici
Livello EQF	2
Risultato formativo atteso	Piatti preparati secondo le richieste del cliente conformemente agli standard di qualità e igienico-sanitari
Oggetto di osservazione	Le operazioni di preparazione dei piatti semplici
Indicatori	Preparazione delle materie prime necessarie; preparazione di piatti e ricette di varia tipologia.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto 2. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 3. Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti 4. Applicare tecniche di cottura dei cibi (al forno, bollitura, frittura, ecc) 5. Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati 6. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 7. Preparare contorni a base di verdure 8. Preparare primi piatti a base di pasta fresca o secca con condimenti di base 9. Preparare secondi semplici a base di carne o pesce 10. Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi 11. Utilizzare utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Attrezzature per la conservazione dei cibi 2. Elementi di gastronomia 3. Modalità di conservazione dei cibi 4. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 5. Organizzazione funzionale del reparto cucina 6. Processi di cottura degli alimenti 7. Processi di preparazione di piatti 8. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 9. Ricette tipiche e tradizionali 10. Standard di qualità dei prodotti alimentari 11. Utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi
Referenziazione ISTAT CP2011	<ol style="list-style-type: none"> 3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva 5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Operatore dei servizi di cucina a bordo nave (Piccolo di cucina)
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Area di Attività	ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Processo	Servizi di ristorazione
Sequenza di processo	Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi
Qualificazione regionale di riferimento	Operatore dei servizi di cucina a bordo nave (Piccolo di cucina)
Descrizione qualificazione	L'operatore dei servizi di cucina a bordo nave ("Piccolo di cucina" ai sensi del D.P.R. 18 aprile 2006, n. 231 "Regolamento recante disciplina del collocamento della gente di mare, a norma dell'articolo 2, comma 4, del decreto legislativo 19 dicembre 2002, n. 297") lavora sulle navi passeggeri sotto la supervisione dei diretti superiori e rapportandosi al personale di cucina presente a bordo nave (garzone di cucina, cuoco, ecc.). Si occupa della preparazione degli alimenti (verdure, carne, prodotti ittici, ecc.) adottando le idonee tecniche di lavorazione e di conservazione di materie prime e semilavorati. Può preparare piatti semplici applicando le tecniche di base di cottura dei cibi. Nel suo lavoro adotta tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro. Possiede requisiti e attestazioni relativi al "basic training" previsti dalla "Regola VI/1" della "Convenzione internazionale sugli standard di addestramento, abilitazione e tenuta della guardia per i marittimi" (STCW), dal DPR n. 231/2006 e sull'HACCP, in base alla normativa vigente.
Referenziazione ATECO 2007	I.56.10.50 - Ristorazione su treni e navi
Referenziazione ISTAT CP2011	5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva 5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati 8.1.4.2.0 - Personale non qualificato nei servizi di ristorazione
Codice ISCED-F 2013	1013 Hotel, restaurants and catering
Durata minima complessiva del percorso (ore)	90
Durata minima di aula (ore)	40
Durata minima laboratorio (ore)	0
Durata minima delle attività di aula e laboratorio rivolte alle KC (ore)	9
Durata massima DAD aula	0
Durata massima FAD aula	40
Durata minima tirocinio in impresa (ore)	0
Durata minima stage + Laboratorio (ore)	45
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Nelle more dell'adozione di una procedura regionale per il riconoscimento dei crediti di ammissione riferiti ad apprendimenti acquisiti anche in contesti non-formali e informali, è richiesto il possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione o, in alternativa, il possesso di una Qualificazione di formazione professionale di area operativa attestante il

	raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 2. Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero, occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello di scolarizzazione. Per i cittadini stranieri è necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutta la documentazione relativa ai requisiti minimi di ingresso dei partecipanti va conservata agli atti da parte del soggetto erogatore. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto erogatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga.
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/laboratoriali.
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente all'attività formativa da realizzare. I tutor di stage devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento.
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati.
Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF e un esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali e nazionali vigenti. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. La scelta della tipologia di verifica periodica di apprendimento a conclusione di ogni UF deve essere fatta in funzione dell'articolazione dei contenuti dello standard formativo. 4. Le attività sia di formazione che di attestazione relative al Basic Training sono realizzate - sulla base di appositi Decreti ministeriali - esclusivamente da enti autorizzati dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti erogate in conformità alle previsioni dei rispettivi decreti emanati dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti.
Grado minimo d'istruzione previsto	Licenza media
Età minima prevista	16 anni
Gestione dei crediti formativi	È ammesso il riconoscimento dei crediti formativi in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto.
Eventuali ulteriori indicazioni	Per l'esercizio dell'attività lavorativa a bordo nave sono necessarie l'iscrizione nelle matricole della Gente di mare di seconda categoria e il conseguimento delle certificazioni relative al "Basic Training" in base alla Convenzione internazionale sugli standard di addestramento, abilitazione e tenuta della guardia per i marittimi (STCW). Lo standard formativo comprende i corsi relativi al "Basic Training" ("Antincendio di base per il personale marittimo"; "Sicurezza personale e responsabilità sociali (Personal Safety and Social Responsibilities PSSR)"; "Primo soccorso elementare"; "Formazione e addestramento per il personale marittimo designato a svolgere compiti di security (security awareness)"; "Sopravvivenza e salvataggio per il personale marittimo (personal survival techniques)"). Si precisa che le attività sia di formazione che di attestazione relative al Basic Training possono essere realizzate - sulla base di appositi Decreti ministeriali - esclusivamente da enti autorizzati dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti (Comando Generale delle Capitanerie di Porto). I contenuti relativi ai moduli di Basic Training sono presenti nella sezione della piattaforma Capire "Altri percorsi" - "Basic Training" - "Basic Training per le qualificazioni di Giovanotto di macchina, Piccolo di cucina, Piccolo di camera, Ottonaio, Operaio meccanico navale".
ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE	
1 - Preparazione degli alimenti 2 - Preparazione dei piatti semplici	

CORSI ANNUALITÀ

Anno	Ore	Esame Intermedio
1° Anno	90	No

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Preparazione degli alimenti
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Preparazione degli alimenti (3471)
Risultato formativo atteso	Capacità di identificare e conservare le materie prime, di pulire e tagliare le verdure, di tagliare e dissossare le carni, di pulire, tagliare e sfilettare i prodotti ittici.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare tecniche di base per la preparazione delle verdure (taglio, pulizia, pelatura, ecc.) 2. Applicare tecniche di base per la preparazione della carne (disosso, taglio, ecc.) 3. Applicare tecniche di base per la preparazione dei prodotti ittici (sfilettatura, tranciatura, pulizia, ecc.) 4. Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime 5. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati 6. Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche 7. 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.) 8. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 9. Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione 10. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tecniche di base per la preparazione delle verdure (taglio, pulizia, pelatura, ecc.) 2. Tecniche di base per la preparazione della carne (disosso, taglio, ecc.) 3. Tecniche di base per la preparazione dei prodotti ittici (sfilettatura, tranciatura, pulizia, ecc.) 4. Procedure per la 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.) 5. Principi di igiene dei prodotti alimentari 6. Dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione 7. Tecniche e procedure per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 8. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 9. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 10. Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati (tecniche di conservazione, tipologie di contenitori per alimenti, ecc.) 11. Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di pulitura, preparazione e conservazione delle materie prime 12. Terminologia di settore in lingua inglese
Vincoli (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

Denominazione unità formativa	Preparazione dei piatti semplici
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Preparazione dei piatti semplici (344)
Risultato formativo atteso	Piatti preparati secondo le richieste del cliente conformemente agli standard di qualità e igienico-sanitari
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto 2. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 3. Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti 4. Applicare tecniche di cottura dei cibi (al forno, bollitura, frittura, ecc) 5. Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati 6. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 7. Preparare contorni a base di verdure 8. Preparare primi piatti a base di pasta fresca o secca con condimenti di base 9. Preparare secondi semplici a base di carne o pesce 10. Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi 11. Utilizzare utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Attrezzature per la conservazione dei cibi 2. Elementi di gastronomia 3. Modalità di conservazione dei cibi 4. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 5. Organizzazione funzionale del reparto cucina 6. Processi di cottura degli alimenti 7. Processi di preparazione di piatti 8. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 9. Ricette tipiche e tradizionali 10. Standard di qualità dei prodotti alimentari 11. Utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi
Vincoli (eventuali)	