

**Beschluss
der Landesregierung****Deliberazione
della Giunta Provinciale**

Nr. 651
Sitzung vom 03/07/2018

Seduta del

ANWESEND SIND

Landeshauptmannstellvertr.
Landeshauptmannstellvertr.
Landesräte

Christian Tommasini
Richard Theiner
Philipp Achammer
Waltraud Deeg
Florian Mussner
Arnold Schuler
Martha Stocker

Vize-Generalsekretär

Thomas Mathà

SONO PRESENTI

Vicepresidente
Vicepresidente
Assessori

Vicesegretario generale

Betreff:

Einführung der beruflichen Qualifikationen
und Aufnahme in das Landesverzeichnis
der Abschlusstitel des Bildungssystems und
der beruflichen Qualifikationen.

Oggetto:

Introduzione delle qualificazioni
professionali e inserimento nel repertorio
provinciale dei titoli di istruzione e
formazione e delle qualificazioni
professionali.

Vorschlag vorbereitet von
Abteilung / Amt Nr.

LDB - DPFP

Proposta elaborata dalla
Ripartizione / Ufficio n.

hat Einsicht genommen:

- in Art. 6/bis des Landesgesetzes des Landesgesetzes vom 12. November 1992, Nr. 40, in geltender Fassung, der die Validierung und Zertifizierung der Kompetenzen regelt, welche Personen im Laufe ihres Lebens in einem formalen, nicht formalen oder informellen Kontext erworben haben;
- in den dritten Absatz desselben Artikels, laut dem Kompetenzen im Sinne von strukturierten Gesamtheiten von Kenntnissen und Fertigkeiten validiert und zertifiziert werden können; als Bezugsrahmen gelten die Qualifikationen im Landesverzeichnis
- in den siebten Absatz desselben Artikels, laut dem die Autonome Provinz Bozen das Landesverzeichnis der Abschlusstitel des Bildungssystems und der beruflichen Qualifikationen einführt und die Kriterien, Fristen und Modalitäten zur Errichtung, Implementierung und Aktualisierung des Verzeichnisses festlegt;
- in den Beschluss der Landesregierung Nr. 788 vom 12. Juli 2016, der die Errichtung des Landesverzeichnisses der Abschlusstitel des Bildungssystems und der beruflichen Qualifikationen und die Festlegung der Modalitäten für die Validierung und Zertifizierung der Kompetenzen regelt und im Speziellen in Anhang 1, der die Kriterien, die Fristen und die Modalitäten der Errichtung und Aktualisierung des obgenannten Verzeichnisses festgelegt;

visti:

- l'art. 6/bis della legge provinciale 1 novembre 1992, n. 40, e successive modifiche, che regola la validazione e certificazione delle competenze acquisite dalle persone lungo tutto l'arco della vita in contesti di apprendimento formali, non formali e informali;
- il comma 3 del suddetto art., ai sensi del quale le competenze validabili e certificabili, intese come insieme strutturato di conoscenze e abilità, sono quelle riferite alle qualificazioni presenti nel repertorio provinciale
- il comma 7 del suddetto art. ai sensi del quale la Provincia autonoma di Bolzano istituisce il Repertorio provinciale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali e ne definisce i criteri, i termini e le modalità di istituzione, implementazione e aggiornamento;
- la deliberazione della Giunta provinciale n. 788 del 12 luglio 2016 avente per oggetto l'istituzione del repertorio provinciale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali e la definizione delle modalità per la validazione e certificazione delle competenze, nello specifico l'allegato 1 che definisce i criteri, i termini e le modalità di istituzione e aggiornamento del suddetto repertorio;

- in die einschlägigen gemeinschaftsrechtlichen Anweisungen und nationalen und interregionalen Vereinbarungen, die in der Folge aufgezeigt werden:
 - Entscheidung betreffend das einheitliche gemeinschaftliche Rahmenkonzept für die Transparenz der Qualifikationen und Kompetenzen (EUROPASS) vom 15. Dezember 2004;
 - Empfehlung des Europäischen Parlamentes und des Rates zu den Schlüsselkompetenzen für lebenslanges Lernen vom 18. Dezember 2006;
 - Empfehlung des Europäischen Parlamentes und des Rates zur Einrichtung des Europäischen Qualifikationsrahmens für lebenslanges Lernen vom 23. April 2008;
 - Empfehlung des Europäischen Parlamentes und des Rates zur Einrichtung eines Europäischen Leistungspunktesystems für die Berufsbildung (ECVET) vom 18. Juni 2009;
 - Empfehlung des Rates vom 20. Dezember 2012 zur Validierung des nichtformalen und informellen Lernens - 2012/C 398/0;
 - Verordnung (EU) Nr. 1303/2013 und, im Besonderen, die Ex-ante- Konditionalität „10.3 Lebenslanges Lernen“ gemäß Anhang XI, der in den Erfüllungsrichtlinien „das Vorhandensein eines nationalen und/oder regionalen strategischen Gesamtkonzepts für lebenslanges Lernen innerhalb der durch Art. 165 AEUV gesetzten Grenzen vorsieht“;
 - Partnerschaftsvereinbarung 2014- 2020;
 - Gesetz vom 28. Juni 2012, Nr. 92, im Besonderen Art. 4 Absätze 51 bis 61 und 64 bis 68;
 - Gesetzesvertretendes Dekret vom 16. Januar 2013, Nr. 13;
 - Gesetzesvertretendes Dekret vom 14. September 2011, Nr. 167, in geltender Fassung;
 - Vereinbarung zwischen dem Staat und den Regionen vom 19. April 2012 zur Zertifizierung der in der Lehre angeeigneten Kompetenzen;
 - Interministerialdekret vom 30. Juni 2015
- le indicazioni comunitarie, le norme e gli accordi nazionali e interregionali in materia, di seguito riportati:
 - Decisione relativa al quadro comunitario unico per la trasparenza delle qualifiche e delle competenze (EUROPASS) del 15 dicembre 2004;
 - Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio relativa alle competenze chiave per dicembre 2006;
 - Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio sulla costituzione del quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente del 23 aprile 2008;
 - Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'istituzione di un sistema europeo di crediti per l'istruzione e la formazione professionale (ECVET) del 18 giugno 2009;
 - Raccomandazione del Consiglio del 20 dicembre 2012, relativa alla convalida dell'apprendimento non formale e informale – 2012/C 398/0;
 - Regolamento (UE) n. 1303/2013 e, nello specifico, la condizionalità ex ante “10.3 Apprendimento Permanente” di cui all'allegato XI che prevede, tra i criteri di adempimento “l'esistenza di un quadro politico strategico nazionale e/o regionale per l'apprendimento permanente nei limiti previsti dall'art. 165 TFUE”;
 - Accordo di Partenariato 2014-2020;
 - Legge del 28 giugno 2012, n. 92 in particolare art. 4 commi da 51 a 61 e da 64 a 68;
 - Decreto legislativo del 16 gennaio 2013, n. 13;
 - Decreto legislativo del 14 settembre 2011, n. 167, e successive
 - Accordo Stato-Regioni del 19 aprile 2012 per la certificazione delle competenze acquisite in apprendistato;
 - Decreto interministeriale del 30 giugno 2015

- in den gesamtstaatlichen Arbeitsplan, der vom Ministerium für Arbeit und Sozialpolitik, dem Ministerium für Bildung, Universität und Forschung, den Regionen und den autonomen Provinzen von Trient und Bozen ausgearbeitet wurde und der eine Plattform von Elementen für die Korrelation und fortlaufende Standardisierung der regionalen Qualifikationen und der entsprechenden Kompetenzen festlegt, mit dem Ziel, deren Anerkennung und Nutzbarkeit im gesamtstaatlichen Territorium zu garantieren, in Übereinstimmung mit den Grundsätzen, allgemeinen Normen und Mindeststandards gemäß gesetzesvertretendem Dekret vom 16. Januar 2013, Nr. 13.
- il Piano di lavoro nazionale, elaborato dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali, il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, che definisce una piattaforma di elementi per la correlazione e la progressiva standardizzazione delle qualificazioni regionali e delle di garantirne il riconoscimento e la spendibilità sull'intero territorio nazionale, in coerenza con i principi, le norme generali e gli standard minimi di cui al decreto legislativo del 16 gennaio 2013, n. 13.

Festgestellt, dass:

- die Regionen und die autonomen Provinzen von Trient und Bozen, in Ausübung ihrer gesetzgeberischen Befugnisse und der Organisation der entsprechenden Dienste aufgerufen sind, die Ergebnisse des oben angeführten gesamtstaatlichen Arbeitsplans in Übereinstimmung mit den von Italien übernommenen Verpflichtungen auf EU-Ebene, zu regeln und umzusetzen;
- das Interministerialdekret vom 30. Juni 2015 im Anhang 2 die spezifischen Techniken festlegt, die eingehalten werden müssen, damit die Beschreibung und Eintragung von Berufsbildern und/oder beruflichen Qualifikationen in die regionalen Verzeichnisse gemäß dem nationalen Bezugsrahmen der regionalen Qualifikationen (DBQc) gewährleistet ist; des Weiteren im Anhang 3 jene konstruktive und beschreibenden Kriterien der beruflichen Profile/Qualifikationen festlegt, die zwecks Korrelation und fortlaufender Standardisierung der Qualifikationen berücksichtigt werden müssen;
- der Antrag zu den beruflichen Qualifikationen ausgearbeitet von der Arbeitsgruppe des Landes, die oben genannten technischen Spezifikationen und konstruktiven und deskriptiven Kriterien erfüllt;

Considerato che:

- le regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, nell'esercizio delle proprie competenze legislative e nell'organizzazione dei relativi servizi, sono chiamate a regolamentare e rendere operativi, in conformità agli impegni assunti dall'Italia a livello comunitario i risultati del piano di lavoro nazionale di cui sopra;
- il Decreto interministeriale del 30 giugno 2015 stabilisce, nell'allegato 2, le specifiche tecniche che devono essere rispettate per assicurare la descrizione e l'inserimento dei profili e/o delle qualificazioni professionali nei repertori regionali adeguati ai fini del raccordo al quadro di riferimento nazionale delle qualificazioni regionali (DBQc) nonché, nell'allegato 3, i criteri costruttivi e descrittivi dei profili/qualificazioni professionali che devono essere rispettati per la correlazione e progressiva standardizzazione delle qualificazioni;
- la proposta delle qualificazioni professionali elaborata dal gruppo di lavoro provinciale, rispetta le specifiche tecniche ed i criteri costruttivi e descrittivi di cui punto precedente;

Dies vorausgeschickt

beschließt

DIE LANDESREGIERUNG

einstimmig in gesetzmäßiger Weise

1. die Einführung folgender beruflicher Qualifikationen:
 - Diplomierter Diätkoch/ Diplomierte Diätköchin (Anlage 1)
 - Fenstermonteur/ Fenstermonteurin (Anlage 2)
 - Einrichtungsberater/ Einrichtungsberaterin (Anlage 3)
 - Skiservicetechniker/ Skiservicetechnikerin (Anlage 4)

und deren Aufnahme in das Landesverzeichnis der Abschlusstitel des Bildungssystems und der beruflichen Qualifikationen und zwar in den Landesrahmenplan der Berufsbilder und beruflichen Qualifikationen, Abschnitt Berufsbildung laut Art. 3, Absatz 1, Buchstabe c) der Anlage 1 des Beschlusses der Landesregierung Nr. 788 vom 12 Juli 2016. Die Eigenschaften der beruflichen Qualifikationen sind im Anhang 1 beschrieben und sind integrierender Bestandteil dieses Beschlusses.

Dieser Beschluss wird im Amtsblatt der Region veröffentlicht.

DER LANDESHAUPTMANN

DER GENERALSEKRETÄR DER L.R.

Tutto ciò premesso,

LA GIUNTA PROVINCIALE

delibera

A voti unanimi legalmente espressi:

1. L'introduzione delle seguenti qualificazioni professionali
 - cuoco dietista diplomato (allegato 1)
 - posatore di serramenti (allegato 2)
 - consulente d'arredamento (allegato 3)
 - tecnico del servizio di manutenzione di assistenza attrezzatura sci alpino (allegato 4)

e l'inserimento nel repertorio provinciale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali nello specifico nel Quadro provinciale dei profili e delle qualificazioni professionali, Sezione formazione professionale al lavoro, di cui all'art. 3, comma 1, lettera c) dell' allegato 1 della delibera della Giunta provinciale n. 788 del 12 luglio 2016. Le caratteristiche delle qualificazioni professionali sono indicate nell'allegato 1, costituente parte integrante della presente deliberazione.

La presente deliberazione sarà pubblicata nel Bollettino Ufficiale della Regione.

IL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA

IL SEGRETARIO GENERALE DELLA G.P.

Anlage 1/allegato1

Bezeichnung der beruflichen Qualifikation	DIPLOMIERTER DIÄTKOCH/ DIPLOMIERTE DIÄTKÖCHIN
Zusammenfassende Beschreibung	Der diplomierte Diätkoch/ die diplomierte Diätköchin entwickelt in enger Zusammenarbeit mit dem Diätassistenten und/oder Arzt Rezepte für Speisen und Menüs - auch komplexer Natur - und stellt sie selbst her. Er/ sie leitet die Organisation der Küche und koordiniert die Arbeit der Mitarbeiter.
Niveau EQR der beruflichen Qualifikation	5
Referenzbezug (UP/ISTAT)	5.2.2.1.0 - Köche in Hotels und in Restaurants 5.2.2.2.1 - Fachkräfte für die Zubereitung und das Kochen von Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung 5.2.2.2.2 - Fachkräfte für die Zubereitung, das Kochen und den Verkauf von Speisen in Fast Food-Restaurants, Schnellimbissen, Grillstuben und ähnlichen Betrieben
Referenzbezug (ATECO/ISTAT)	56.10.11 - Zubereitung und Verabreichung von Speisen 56.10.12 - Gastronomietätigkeiten auf Bauernhöfen 56.10.50 - Zubereitung von Speisen in Zügen und Schiffen 56.21.00 - Event-Catering und Banqueting 56.29.10 - Mensen 56.29.20 - Dauer-Cateringservice auf vertraglicher Grundlage
Arbeitstätigkeiten	Kompetenzen
▪ Definition von Aufgaben, Zeiten und Arbeitsweisen ▪ Koordinierung der Arbeit ▪ Kontrolle des Produktions- und Verarbeitungsfortschritts ▪ Optimierung der Qualitätsstandards ▪ Risikoprävention	1. Die Diätküche und die verschiedenen Arbeitsphasen organisieren, die Mitarbeiter in ihren verschiedenen Rollen koordinieren, die zugeteilten Ressourcen (Finanzen, Personen, Technologien, Lebensmittel und Produkte) effizient einsetzen bzw. optimieren und die Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie die Umweltverträglichkeit garantieren.
▪ Formulierung von Rezepten ▪ Erstellung von Menüs	2. Für Personen mit spezifischen und komplexen Krankheitsbildern Rezepte für Speisen und diätetische Menüs in Zusammenarbeit mit dem Diätassistenten und/oder Arzt sowie mit Hilfe von spezifischen Computeranwendungen entwickeln und erarbeiten.
▪ Herstellung komplexer Speisen ▪ Gestaltung der Speisen	3. Selbstständiges Verarbeiten von Lebensmitteln, Zubereiten und ästhetisches Anrichten von Mahlzeiten komplexer Natur auf der Grundlage diätetischer Rezepte für Personen mit mehreren klinischen Krankheitsbildern.
Zugangsvoraussetzung	Abgeschlossener „Lehrgang zur/zum diätetisch geschulten Köchin/Koch (DGE – Teil 1)“ und Nachweis eines Pflichtpraktikums unter der Leitung einer Ernährungstherapeutin bzw. eines -therapeuten.

Kompetenz Nr. 1

Die Diätküche und die verschiedenen Arbeitsphasen organisieren, die Mitarbeiter in ihren verschiedenen Rollen koordinieren, die zugeteilten Ressourcen (Finanzen, Personen, Technologien, Lebensmittel und Produkte) effizient einsetzen bzw. optimieren und die Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie die Umweltverträglichkeit garantieren.

Niveau EQR 5

Kenntnisse	Fertigkeiten
▪ Ausstattung, personelle und technologische Ressourcen des Dienstes ▪ Elemente der Geschäfts- und Arbeitsorganisation ▪ Elemente der Betriebsführung ▪ Anwendungen und IT-Tools zur Unterstützung der Tätigkeiten in der Branche ▪ Elemente und Verfahren des Personalmanagements ▪ Qualitätsmanagement und wichtigste Modelle ▪ Strategien und Techniken zur Ergebnisoptimierung und Bewältigung von Problemen ▪ Techniken und Werkzeuge zur Überwachung der Qualität der Dienstleistung ▪ Elemente der Ergonomie ▪ Vorschriften zum Umweltschutz und Faktoren der Verschmutzung ▪ Techniken zur Erkennung von Risikosituationen ▪ Hygiene- und Gesundheitsvorschriften und Verfahren zur Eigenkontrolle nach HACCP sowie Arbeitsschutzbestimmungen	▪ Kriterien der Zuweisung von Aufgaben bzw. Arbeitsweisen anwenden Tätigkeitsablauf und Zeitrahmen ▪ Anomalien und Nichtkonformitäten von Produkten/Dienstleistungen erkennen ▪ Probleme in der Umsetzung erkennen und beheben ▪ Techniken der Koordinierung der Arbeit der Mitarbeiter anwenden ▪ Methoden zur Ermittlung des Schulungsbedarfs des Personals anwenden ▪ Funktionstüchtigkeit der Schutzvorrichtungen überprüfen und diese korrekt verwenden ▪ Hygienestandards einhalten und Sicherheit für die Lebensmittel in der Arbeitsumgebung überprüfen ▪ Mitarbeiter im Umgang mit Problemen bzw. bei der Lösungsfindung unterstützen ▪ Verhaltensweisen der Risikoprävention definieren und Dienstleistungsstandards verbessern ▪ Möglichkeiten des sorgfältigen und sparsamen Einsatzes der verfügbaren Ressourcen definieren (zugewiesene Budgets, Nahrungsmittel, Maschinen und Werkzeuge) ▪ Arbeitsabläufe überwachen und auswerten ▪ Techniken zur ordnungsgemäßen Entsorgung von Lebensmittelabfällen anwenden und Lärm, Rauch, Gerüche und andere Emissionen reduzieren ▪ Vorschläge zur Verbesserung der Organisationsabläufe/der Gestaltung des Arbeitsumfelds erarbeiten, um Gefahrenquellen zu vermeiden und den Arbeitsprozess zu optimieren ▪ Pflege der Küchenausstattung und der Hygienisierung der Räume und des Betriebsmaterials planen

	▪ Frische, Fälligkeiten und Lagertemperatur der Bestände im Lager fortlaufend überwachen ▪ Mit vorhandenen Ressourcen schonend und sparsam umgehen und die Bearbeitungszyklen ständig überwachen ▪ Verfahren zur Eigenkontrolle nach HACCP zur Sicherheit der Nahrungsmittel anwenden ▪ Andere Kollegen zur Verbreitung der Grundsätze gesunder Ernährung und der Erhaltung einer gesunden Konstitution von Einzelpersonen, Gemeinschaften und Personengruppen beraten
--	---

Kompetenz Nr. 2	
Für Personen mit spezifischen und komplexen Krankheitsbildern Rezepte für Speisen und diätetische Menüs in Zusammenarbeit mit dem Diätassistenten und/oder Arzt sowie mit Hilfe von spezifischen Computeranwendungen entwickeln und erarbeiten.	
Niveau EQR 5	
Kenntnisse	Fertigkeiten
▪ Komplexe und spezifische Krankheitsbilder und entsprechende Ernährung oder Diät ▪ Spezifische Diäten für Personengruppen (z.B. Senioren, Sport, Kinder) ▪ Elemente der Pathophysiologie ▪ Nährstoffe und Energiegehalt von Lebensmitteln und Diäten ▪ Spezielle Software für diätetisches Kochen ▪ Produkt- und Ernährungseigenschaften von Produkten und Rohstoffen ▪ Kriterien und Techniken der Zusammenstellung verschiedener Arten von Rezepten und Diätmenüs ▪ Elemente der organischen Chemie im Zusammenhang mit Lebensmittelzubereitung ▪ Elemente der diätetischen Ernährung im Zusammenhang mit den Nährstoffen der Lebensmittel, Ernährungsgewohnheiten und Stoffwechselerkrankungen ▪ Grundsätze der Hygiene und Gesundheits- und Hygienevorschriften im Zusammenhang mit der Nahrungsmittelzubereitung ▪ Elemente der Lebensmitteltechnologie ▪ Branchen- und Markttrends	▪ Komplexe Ernährungsformen hinsichtlich Energie- und Nährstoffgehalt mit speziellen Computerprogrammen berechnen ▪ Ständig neue Rezepte entwickeln und bestehende nach Standards der Ernährungswissenschaft überarbeiten und mit einem speziellen Programm abfassen ▪ Standards der Ernährungswissenschaft anwenden ▪ Komplexe Ernährungsformen im Diätbereich hinsichtlich Energie- und Nährstoffgehalt berechnen ▪ Lebensmittelsicherheitsstandards und -protokolle anwenden ▪ Neue Produkte und Markttrends erkennen und weiterentwickeln

Kompetenz Nr. 3	
Selbstständiges Verarbeiten von Lebensmitteln, Zubereiten und ästhetisches Anrichten von Mahlzeiten komplexer Natur auf der Grundlage diätetischer Rezepte für Personen mit mehreren klinischen Krankheitsbildern.	
Niveau EQR 4	
Kenntnisse	Fertigkeiten
▪ Hygiene- und Gesundheitsvorschriften und Verfahren zur Eigenkontrolle nach HACCP sowie Arbeitsschutzbestimmungen ▪ Techniken der Vorbereitung und Dekoration der Teller und Schalen ▪ Diätetische Kochtechniken ▪ Elemente der Gastronomie ▪ Elemente der diätetischen Ernährung im Zusammenhang mit den Nährstoffen der Lebensmittel, Ernährungsgewohnheiten und Stoffwechselerkrankungen ▪ Verfahren zur Zubereitung von Speisen unterschiedlicher Komplexität ▪ Verfahren zum Kochen von Lebensmitteln ▪ Produkt- und organoleptische Eigenschaften von Rohstoffen und Lebensmitteln ▪ Komplexe diätetische Rezepte ▪ Techniken und Werkzeuge für die Lebensmittelzubereitung ▪ Technologien für die Lebensmittelzubereitung ▪ Werkzeuge für die Lebensmittelzubereitung	▪ Komplexe diätetische Speisen zubereiten ▪ Lebensmittel für die jeweilige Diät selbständig auswählen ▪ Speisen und Nahrung für die jeweilige Diät korrekt zubereiten ▪ Kriterien für die Gestaltung der Teller anwenden ▪ Techniken zur Verarbeitung, Aufbereitung und zum Kochen von Rohstoffen und Halbfertigprodukten anwenden ▪ Notwendige Technologien einsetzen ▪ Qualität der vorbereiteten Speisen anhand der Rezeptur überprüfen ▪ Form und Art der Dekoration sowie Fülle des Tellers für die Präsentation auswählen ▪ Werkzeuge und Techniken für die Portionierung und Anordnung der Speisen auf dem Teller anwenden ▪ Protokolle der Selbstüberwachung in Bezug auf Hygiene und Sicherheit anwenden ▪ Kriterien für die Dosierung der Zutaten anwenden ▪ Kochtechniken anwenden ▪ Kriterien für die Auswahl der Zutaten und Lebensmittel auf die entsprechende Art der Diät anwenden ▪ Richtige Aufbereitung von Zutaten und Lebensmitteln in den verschiedenen Phasen der Lebensmittelzubereitung sicherstellen ▪ Für Ordnung und Hygiene in der Küche und bei den Geräten sorgen

Denominazione della qualificazione professionale	CUOCO DIETISTA DIPLOMATO/ CUOCA DIETISTA DIPLOMATA
Descrizione sintetica	Il cuoco dietista diplomato/ la cuoca dietista diplomata elabora in stretta collaborazione con l'assistente dietista e/o il medico ricette per cibi e menu - anche di natura complessa - e realizza le stesse in autonomia. Gestisce l'organizzazione della cucina e coordina il lavoro dei collaboratori che gli/le sono assegnati.
Livello EQF della qualificazione professionale	5
Referenziazione (UP/ISTAT)	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
Referenziazione ATECO/ISTAT	56.10.11 - Ristorazione con somministrazione 56.10.12 - Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole 56.10.50 - Ristorazione su treni e navi 56.21.00 - Catering per eventi, banqueting 56.29.10 - Mense 56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale
Attività lavorative	Competenze
- Definizione compiti, tempi e modalità operative - Coordinamento operativo - Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni - Ottimizzazione degli standard di qualità - Prevenzione situazioni di rischio	1. Gestire l'organizzazione della cucina dietetica e delle diverse fasi di lavoro, coordinando i collaboratori addetti ai diversi ruoli ed assicurando l'ottimizzazione e l'efficienza delle risorse assegnate (economiche, umane, tecnologiche, derrate e prodotti) nel rispetto della sicurezza e della salute nell'ambiente di lavoro nonché della sostenibilità ambientale.
- Formulazione ricette - Elaborazione menù	2. Ideare ed elaborare, anche con l'ausilio di appositi applicativi informatici, assieme all'assistente dietista e/o il medico, ricette per cibi e menu dietetici per persone con quadri clinici specifici e complessi.
- Cucina alimenti complessi - Allestimento piatti	3. Elaborare in autonomia alimenti e pasti dietetici anche di natura complessa pronti per persone con più quadri clinici ed in base alle ricette dietetiche previste, disponendo le pietanze nei piatti in modo estetico.
Requisiti di accesso	Attestata frequenza del percorso di formazione "cuoca/cuoco dietista specializzato/a (DGE – parte 1)" e attestata frequenza di un tirocinio obbligatorio sotto la guida di un terapista nutrizionale

Competenza n. 1	
Gestire l'organizzazione della cucina dietetica e delle diverse fasi di lavoro, coordinando i collaboratori addetti ai diversi ruoli ed assicurando l'ottimizzazione e l'efficienza delle risorse assegnate (economiche, umane, tecnologiche, derrate e prodotti) nel rispetto della sicurezza e della salute nell'ambiente di lavoro nonché della sostenibilità ambientale.	
Livello EQF 5	
conoscenze	abilità
▪ Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio ▪ Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro ▪ Elementi di gestione aziendale ▪ Applicativi e strumentazioni informatiche a supporto delle attività di settore ▪ Elementi e procedure di gestione delle risorse umane ▪ Sistema di qualità e principali modelli ▪ Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità ▪ Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio ▪ Elementi di ergonomia ▪ Normativa ambientale e fattori di inquinamento ▪ Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio ▪ Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro	▪ Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività ▪ Individuare anomalie e non conformità di prodotto/servizio ▪ Individuare e risolvere problematiche esecutive ▪ Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi ▪ Applicare metodiche per individuare il fabbisogno formativo del personale ▪ Verificare il corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione ▪ Verificare gli standard igienici e di sicurezza alimentare degli ambienti ▪ Supportare i collaboratori nell'affrontare i problemi e nell'individuazione e applicazione delle possibili soluzioni ▪ Prefigurare forme comportamentali di prevenzione dei rischi e di miglioramento degli standard di servizio ▪ Prefigurare modalità di utilizzo attento e parsimonioso delle risorse disponibili (budget assegnati, alimenti, macchinari e strumenti) ▪ Monitorare e valutare i cicli di lavorazione ▪ Applicare tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni ▪ formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio e ottimizzare il processo di lavoro ▪ Pianificare le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo ▪ Tenere sotto costante controllo la freschezza, le scadenze, la temperatura di conservazione e le scorte del magazzino ▪ Utilizzare in maniera attenta e parsimoniosa le risorse disponibili e controllare costantemente i cicli di lavorazione

	▪ Applicare le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari ▪ Consigliare altri colleghi per sostenere la diffusione di una sana alimentazione e il mantenimento di uno buono stato di salute per persone singole, comunità e gruppi di persone
--	---

Competenza n. 2	
Ideare ed elaborare, anche con l'ausilio di appositi applicativi informatici, assieme all'assistente dietista e/o il medico, ricette per cibi e menu dietetici per persone con quadri clinici specifici e complessi.	
Livello EQF 5	
conoscenze	abilità
▪ Quadri clinici complessi e specifici e relativa alimentazione o dieta ▪ Dietetica specifica per gruppi di persone (per es. terza età, sport, bambini) ▪ Elementi di fisiopatologia ▪ contenuti nutritivi ed energetici degli alimenti e delle diete ▪ software specifici per la cucina dietetica ▪ Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime ▪ Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di ricette e menù dietetici ▪ Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni alimentari ▪ Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche ▪ Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari ▪ Elementi di tecnologia alimentare ▪ Tendenze di settore e di mercato	▪ Calcolare tipi complessi di alimentazione dietetica con riguardo al contenuto energetico e nutritivo con appositi programmi computerizzati ▪ Ideare costantemente nuove ricette e rielaborare ricette esistenti seguendo gli standard della scienza dell'alimentazione e redigerli con un programma apposito ▪ Applicare gli standard della scienza dell'alimentazione ▪ Calcolare tipi complessi di alimentazione dietetica con riguardo al contenuto energetico e nutritivo ▪ Applicare standard e protocolli di sicurezza alimentare ▪ Individuare e valorizzare nuovi prodotti e tendenze del mercato

Competenza n. 3	
Elaborare in autonomia alimenti e pasti dietetici anche di natura complessa pronti per persone con più quadri clinici ed in base alle ricette dietetiche previste, disponendo le pietanze nei piatti in modo estetico.	
Livello EQF 4	
conoscenze	abilità
▪ Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro	▪ Preparare pietanze dietetiche complesse ▪ Scegliere in autonomia gli alimenti per il corrispondente tipo di dieta

▪ Tecniche di preparazione e decorazione di piatti e vassoi ▪ Tecniche di cottura dietetica ▪ Elementi di gastronomia ▪ Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche ▪ Processi di preparazione di piatti di diversa complessità ▪ Processi di cottura degli alimenti ▪ Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti ▪ Ricette dietetiche complesse ▪ Tecniche e strumenti per la preparazione di alimenti ▪ Tecnologie per la preparazione dei cibi ▪ Utensili per la preparazione dei cibi	▪ Eseguire il corretto processo di preparazione delle pietanze per la relativa alimentazione dietetica ▪ Applicare criteri di allestimento di piatti ▪ Applicare tecniche per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati ▪ Utilizzare le tecnologie necessarie ▪ Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto alla ricetta ▪ Scegliere modalità e tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura per la presentazione del piatto ▪ Adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto ▪ Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza ▪ Applicare criteri di dosaggio degli ingredienti ▪ Applicare tecniche di cottura dei cibi ▪ Applicare criteri di scelta degli ingredienti e alimenti per il corrispondente tipo di dieta ▪ Garantire il corretto trattamento degli ingredienti e degli alimenti durante le diverse fasi di preparazione delle pietanze ▪ Mantenere ordine ed igiene in cucina e fra le attrezzature
--	--

Anlage 2/allegato 2

Bezeichnung der beruflichen Qualifikation	FENSTERMONTEUR/ FENSTERMONTEURIN
Zusammenfassende Beschreibung	Der Fenstermonteur/ die Fenstermonteurin ist in der Lage, die Montage, den Einbau, die Instandhaltung sowie die Demontage/den Ausbau von Fenstern und Türen durchzuführen. Im Detail: • Fenster und Türen gemäß UNI EN 14351-1, inklusive etwaiger Zusatzelemente (Blindstöcke), Zubehörteile, Werkstoffe und Zusatzprodukte mit Ausnahme von Dachfenstern • Innentüren, inklusive etwaiger Zusatzelemente, Zubehörteile, Werkstoffe und Zusatzprodukte • Verschattungen und andere Produkte gemäß UNI EN 13659, inklusive etwaiger Zusatzelemente, Zubehörteile, Werkstoffe und Zusatzprodukte • Insektenschutzgitter gemäß UNI EN 13561, inklusive etwaiger Zusatzelemente, Zubehörteile, Werkstoffe und Zusatzprodukte, falls die Leistungseigenschaften den Bauanschluss beeinflussen. Der Fenstermonteur /die Fenstermonteurin kümmert sich um die Bereitstellung der Materialien, Werkzeuge sowie Vorbereitung der Baustelle, und zwar durch Planung und Organisation der verschiedenen Aktivitäten wie Lieferung und Lagerung des Materials, der zusätzlichen Bauelemente sowie der Zubehörteile. Nach Abschluss der Montage überprüft er/sie die Funktionstüchtigkeit sowie die Sicherheit des Produkts und sorgt dafür, dass das restliche Material sowie Werkzeug wieder mitgenommen und die Baustelle sauber hinterlassen wird.
Niveau EQR der beruflichen Qualifikation	3
Referenzbezug UP/ISTAT	6.1.3.8.0 – Monteure von Fenstern und Türen
Referenzbezug ATECO/ISTAT	25.12.10 - Herstellung von Metalltüren und -fenstern (einschließlich Rahmen) sowie von Fensterläden und Metalltoren

Arbeitstätigkeiten	Kompetenzen
▪ Vorbereitung des Arbeitsplatzes ▪ Planung der Arbeitsschritte ▪ Bereitstellung des Materials ▪ Vorbereitung der Arbeitsinstrumente, Werkzeuge und Maschinen	1. Den Baustellenbereich mit den Materialien, den Geräten, den Werkzeugen und den Maschinen auf Grundlage der erhaltenen Vorgaben, vorgesehenen Verfahren und gemäß Arbeitssicherheitsbestimmungen vorbereiten.
▪ Montage ▪ Instandhaltung und Wiederinstandsetzung	2. Die Montage und/oder die Instandhaltung/ Wiederinstandsetzung von verschiedenen Typen von Fenstern und Türen, von Zusatzelementen, Zubehörteilen, Werkstoffen und Produkten fachgerecht durchführen.

Überprüfung der Funktionstüchtigkeit und der Sicherheit des eingebauten Produkts	
- Überwachung und Kontrolle der durchgeführten Arbeiten - Überprüfung der Übereinstimmung mit den Qualitäts- und Sicherheitsstandards	3. Messen und Kontrollieren, ob die durchgeführten Arbeiten mit den Projektvorgaben sowie den Qualitäts- und Sicherheitsstandards übereinstimmen bzw. ob die Notwendigkeit einer Reparatur/Wartung besteht.

Kompetenz Nr. 1	
Den Baustellenbereich mit den Materialien, den Geräten, den Werkzeugen und den Maschinen auf Grundlage der erhaltenen Vorgaben, vorgesehenen Verfahren und gemäß Arbeitssicherheitsbestimmungen vorbereiten.	
Niveau EQR 3	
Kenntnisse	Fertigkeiten
- Grundlagen Technischer Zeichnungen - Maßnahmen zur Unfallvermeidung und Sicherheit in Arbeitsbereichen - Regelwerke der Branche (UNI 10818, UNI 11673-1) - Bestimmungen zu Arbeitssicherheit, Hygiene und Umweltschutz - Organisation, Logistik, Baustellenabläufe - Wesentliche technische Begriffe des Bereichs - Grundlagen, Mechanismen und Parameter der Funktionsweise/Nutzung der Werkzeuge und Maschinen	- Die Bedingungen für die Sicherheit auf der Baustelle gemäß den branchenspezifischen Regelwerken und der erhaltenen technischen Anweisungen herstellen - Methoden und Verfahren der Bereitstellung von Geräten, Werkzeugen und Maschinen anwenden - Sicherheitsmaßnahmen anwenden - Unterstützende Anleitungen (Pläne, Zeichnungen, Verfahren, verschiedenes Material u.a.) und Anweisungen zur Festlegung der einzelnen Schritte und Abfolge der auszuführenden Arbeiten zum Einsatz bringen - Bei den Arbeiten Planungs- und Organisationsstrategien unter Einhaltung der branchenspezifischen Bestimmungen hinsichtlich Sicherheit, Hygiene und Umweltschutz anwenden

Kompetenz Nr. 2	
Die Montage und/oder die Instandhaltung/Wiederinstandsetzung von verschiedenen Typen von Fenstern und Türen, von Zusatzelementen, Zubehörteilen, Werkstoffen und Produkten fachgerecht durchführen.	
Niveau EQR 3	
Kenntnisse	Fertigkeiten
Typen von Fenstern und Türen, Zusatzelementen, Werkstoffen, Zusatzprodukten: Merkmale, genormte	Den Bauanschluss mit seinen Besonderheiten (Art von Fenstern und Türen; Befestigung, Lastabtragung, Abdichtung, Wärme- und

Terminologie, Anwendungsweisen in Bezug auf die bestimmungsgemäße Verwendung ▪ Bestimmungen und Grundsätze zu Sicherheit, Hygiene, Umweltschutz, Schallschutz und Energieeinsparung ▪ Technische Regelwerke der Branche ▪ Prozesse und Arbeitsabläufe in Bezug auf unterschiedliche Montagearten bei verschiedenen Fenstern und Türen ▪ Verschiedene Arten von Baukörperanschlüssen: Eigenschaften, Eignungskriterien für verschiedene Arten von Fenster und Türen, Zusatzelemente, Werkstoffe und Zusatzprodukte.	Schallschutz in Abhängigkeit des Bauanschlusses/der Wand, Lasten) analysieren und begreifen ▪ Die Informationen der technischen Dokumentation hinsichtlich der Fenster und Türen, Zusatzelemente, Werkstoffe und Zusatzprodukte analysieren und begreifen ▪ Regelkonforme Montagetechniken anwenden ▪ Maßnahmen zur Instandsetzung und/oder Instandhaltung durchführen ▪ Mögliche Abweichungen, die in Zusammenhang stehen mit der konkreten Anwendbarkeit der Projektanforderungen, den Rahmenbedingungen der Montage sowie den Herstellerangaben von Fenster und Türen ausfindig machen und aufzeigen ▪ Zur Korrektur der Abweichungen Verfahren, Techniken und Methoden, Verhaltensweisen und Lösungen vorschlagen und, falls berechtigt, diese einsetzen ▪ Eventuelle andere Akteure der Arbeiten beaufsichtigen
--	--

Kompetenz Nr. 3	
Messen und Kontrollieren, ob die durchgeführten Arbeiten mit den Projektvorgaben sowie den Qualitäts- und Sicherheitsstandards übereinstimmen bzw. ob die Notwendigkeit einer Reparatur/Wartung besteht.	
Niveau EQR 3	
Kenntnisse	Fertigkeiten
▪ Wichtigste Bestimmungen hinsichtlich fachgerecht durchgeführter Arbeiten ▪ Arten und Anwendung von Mess- und Kontrollinstrumenten	▪ Mess- und Kontrollgeräte anwenden ▪ Kontrollverfahren zu fachgerechter Ausführung /Planungsstandards/ Art der Maßnahme zur Instandsetzung/ Instandhaltung anwenden

Denominazione della qualificazione professionale	POSATORE DI SERRAMENTI
Descrizione sintetica	Il posatore di serramenti è in grado di effettuare il montaggio e/o l'installazione, la manutenzione nonché lo smontaggio di serramenti, nello specifico: ▪ finestre e porte esterne pedonali considerate in UNI EN 14351-1 comprensive di eventuali componenti aggiuntivi/accessori (controtelaio) e materiali e prodotti complementari, con specifica esclusione delle finestre da tetto. ▪ porte interne pedonali comprensive di eventuali componenti aggiuntivi/accessori e materiali e prodotti complementari. ▪ chiusure oscuranti e altri prodotti considerati in UNI EN 13659 comprensivi di eventuali componenti aggiuntivi/accessori, materiali e prodotti complementari. ▪ zanzariere considerate in UNI EN 13561, comprensive di eventuali componenti aggiuntivi/accessori e materiali e prodotti complementari, qualora influenzino le caratteristiche prestazionali delle connessioni murarie. Il posatore cura la preparazione dei materiali, delle attrezzature e del cantiere di lavoro, pianificando e organizzando le diverse attività: fornitura e stoccaggio di materiali, componenti aggiuntivi e accessori. Al termine del montaggio/installazione/manutenzione esegue il controllo di funzionalità e sicurezza del prodotto, provvedendo allo sgombero di materiali/attrezzature e alla pulizia del luogo adibito a cantiere.
Livello EQF della qualificazione professionale	3
Referenziazione UP/ISTAT	6.1.3.8.0 - Installatori di infissi e serramenti
Referenziazione ATECO/ISTAT	25.12.10 - Fabbricazione di porte, finestre e loro telai, imposte e cancelli metallici
Attività lavorative	Competenze
▪ Predisposizione e cura degli spazi di lavoro ▪ Pianificazione delle fasi di lavoro ▪ Acquisizione e preparazione materiali ▪ Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari	1. Effettuare le operazioni di approntamento degli spazi di cantiere, di materiali, strumenti, utensili e macchinari sulla base delle indicazioni ricevute/procedure previste e nel rispetto delle norme di sicurezza.
▪ Posa, montaggio/ installazione ▪ Manutenzione e ripristino ▪ Verifica della funzionalità e della sicurezza del prodotto installato	2. Effettuare la posa, il montaggio/installazione e/o il ripristino/manutenzione di varie tipologie di serramenti, di componenti aggiuntivi/accessori e materiali e prodotti complementari.
▪ Monitoraggio e controllo delle attività ▪ Verifica conformità agli standard di qualità e sicurezza	3. Misurare e controllare che le attività svolte siano conformi agli parametri progettuali e agli standard di qualità e di sicurezza nonché alla necessità di ripristino/manutenzione.

Competenza n. 1

Effettuare le operazioni di approntamento degli spazi di cantiere, di materiali, strumenti, utensili e macchinari sulla base delle indicazioni ricevute/procedure previste e nel rispetto delle norme di sicurezza.

Livello EQF 3

conoscenze	abilità
▪ Elementi di disegno tecnico ▪ Misure per la prevenzione e la sicurezza sul posto di lavoro ▪ Normative di settore (UNI 10818, UNI 11673-1) ▪ Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale ▪ Organizzazione, logistica e funzionamento di un cantiere ▪ Principali terminologie tecniche del settore ▪ Principi, meccanismi e parametri di funzionamento/utilizzo delle attrezzature e dei macchinari	▪ Approntare le condizioni di sicurezza del cantiere sulla base delle specifiche normative di settore e delle istruzioni tecniche ricevute ▪ Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari ▪ Applicare le procedure di sicurezza ▪ Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e istruzioni per predisporre le diverse fasi/successione di attività da eseguire ▪ Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore

Competenza n. 2

Effettuare la posa, il montaggio/installazione e/o il ripristino/manutenzione di varie tipologie di serramento, di componenti aggiuntivi/accessori e materiali e prodotti complementari.

Livello EQF 3

conoscenze	abilità
▪ Tipologie di serramento, di componenti aggiuntivi/accessori e di materiali e prodotti complementari: caratteristiche, terminologia unificata, modalità applicative in funzione del loro impiego, destinazione d'uso ▪ Normative e principi di base in materia di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale, acustica e contenimento energetico ▪ Normative tecniche di settore ▪ Processi e cicli di lavoro correlati alle diverse tipologie di posa in opera dei diversi serramenti ▪ Diverse tipologie di vani di posa: caratteristiche, criteri di idoneità alle diverse tipologie di serramenti, componenti aggiuntivi/accessori e materiali e prodotti complementari	▪ Analizzare e comprendere il progetto di posa e le specifiche progettuali (tipo di serramento; fissaggio, scarico pesi, sigillatura/tenuta, isolamento termo-acustico in dipendenza dalla tipologia del vano di posa/della parete, azioni/carichi) ▪ Analizzare e comprendere le informazioni contenute nella documentazione tecnica di serramenti, componenti aggiuntivi/accessori e di materiali e prodotti complementari. ▪ Applicare tecniche di posa/montaggio/installazione in maniera conforme ▪ Effettuare interventi di ripristino e/o di manutenzione ▪ Individuare e segnalare eventuali anomalie in relazione all'applicabilità in opera delle specifiche progettuali, al contesto di posa e alle

	relative condizioni al contorno e alle istruzioni fornite dal fabbricante dei serramenti ▪ Proporre e, se autorizzati, impiegare procedure, metodiche e tecniche, comportamenti e soluzioni finalizzati al superamento, all'integrazione e alla correzione delle eventuali anomalie ▪ Sovrintendere eventuali altri operatori impegnati nelle attività
--	--

Competenza n. 3	
Misurare e controllare che le attività svolte siano conformi agli parametri progettuali e agli standard di qualità e di sicurezza nonché alla necessità di ripristino/manutenzione.	
Livello EQF 3	
conoscenze	abilità
▪ Principali norme delle attività a regola d'arte ▪ Tipologie e utilizzo di strumenti per la misurazione e il controllo	▪ Utilizzare strumenti per la misurazione e il controllo ▪ Applicare tecniche di controllo di funzionalità in conformità alla regola d'arte/parametri progettuali/al tipo di intervento di ripristino e/o manutenzione

Anhang 3/allegato 3

Bezeichnung der beruflichen Qualifikation	EINRICHTUNGSBERATER/ EINRICHTUNGSBERATERIN
Zusammenfassende Beschreibung	Der Einrichtungsberater/ die Einrichtungsberaterin berät Kunden bei der Auswahl der Einrichtung, der Raumgestaltung, der Materialien, der dazu passenden Konstruktion sowie der Farb- und Lichtgestaltung. Er/sie unterbreitet Einrichtungsvorschläge durch Ausarbeiten von Zeichnungen und Projekten. Er/sie kalkuliert das Angebot, wickelt den Verkauf ab und kümmert sich um die Nachbetreuung der Kunden.
Niveau EQR der beruflichen Qualifikation	4
Referenzbezug UP/ISTAT	5.1.2.2.0 - Verkäufer im Einzelhandel
Referenzbezug ATECO/ISTAT	47.59.10 - Einzelhandel mit Wohnmöbeln 47.78.10 - Einzelhandel mit Büromöbeln
Arbeitstätigkeiten	Kompetenzen
▪ Analyse externer und interner Kundenwünsche und dessen Umsetzung in ein grafisches Projekt ▪ Erstellung von Modellen oder Übertragung der zu realisierenden Idee auf grafische Ebene (3D) ▪ Erstellung eines Projektentwurfs ▪ Ermittlung der Kosten (basierend auf dem Angebot der Lieferanten) ▪ Erfassung des Kundenfeedbacks	1. Ausgehend vom Bedarf und den Wünschen des Kunden Einrichtungsvorschläge erarbeiten, und zwar mittels Aufzeigen von Projektideen, die ästhetischen, funktionalen und konstruktiven Kriterien folgen.
▪ Weitergabe von technischen Informationen hinsichtlich Produktmerkmale ▪ Produktempfehlung unter Berücksichtigung der finanziellen und weiteren Wünsche des Kunden ▪ Erläuterung der mit dem Verkauf verknüpften Zusatzdienstleistungen (Kostenvoranschlag, besondere Bestellungen, Finanzierungen, Lieferung usw.)	2. Verkaufsverhandlungen führen und den Verkauf abwickeln, die mit dem Verkauf verknüpften Dienstleistungen (Finanzierung, Auslieferung, Rücknahme, Reklamation) erläutern, den weiteren Verkauf von Zusatz- bzw. ergänzenden Produkten fördern.

▪ Verkaufsförderung von Zusatz- bzw. ergänzenden Produkten ▪ Beratende Tätigkeit	
---	--

Kompetenz Nr. 1	
Ausgehend vom Bedarf und den Wünschen des Kunden Einrichtungsvorschläge erarbeiten, und zwar mittels Aufzeigen von Projektideen, die ästhetischen, funktionalen und konstruktiven Kriterien entsprechen.	
Niveau EQR 4	
Kenntnisse	Fertigkeiten
▪ Grundlagen der Erstellung von Kostenvoranschlägen ▪ Grundlagen „Entwurf und Gestalten“ ▪ Freihandzeichnen (Instrumente und Techniken) ▪ Technische Fachsprache ▪ Branchenspezifisches Material/verschiedener Werkstoffe und Warenkunde ▪ Branchenspezifische Rechtsbestimmungen ▪ Arbeitsprozesse und -kreisläufe der Branche ▪ Instrumente herkömmlicher Suche/informatischer Suche ▪ Grundlagen der Kommunikation (Methoden) ▪ Computerunterstütztes Zeichnen und allgemeine EDV (Datenspeicherung) ▪ Grundlagen in der Konstruktion bzw. im Detail	▪ Kundenwünsche fachgerecht erfassen ▪ Verschiedene Lösungsansätze aufzeigen und ausarbeiten ▪ Produktfertigungs- und Lieferzeiten sowie Bedingungen planen ▪ Lösungen und Ausführungen im Groben erstellen und Branchenvorschriften anwenden ▪ Externe und interne Kostenvoranschläge und Angebote einholen und für den Kunden ausarbeiten ▪ Entwürfe und Zeichnungen realisieren ▪ Technische, organisatorische und konstruktive Informationen der dargelegten Lösungen und vorgeschlagenen Produkte liefern ▪ Projekte schlüsselfertig abwickeln ▪ Digitale und physische Ablagesysteme verwenden

Kompetenz Nr. 2	
Verkaufsverhandlungen führen und den Verkauf abwickeln, die mit dem Verkauf verknüpften Dienstleistungen (Finanzierung, Auslieferung, Rücknahme, Reklamation) erläutern, den weiteren Verkauf von Zusatz- bzw. ergänzenden Produkten fördern.	
Niveau EQR 4	
Kenntnisse	Fertigkeiten
▪ Kaufvertrag ▪ Vorschriften der Branche und Gewährleistungen ▪ Die mit dem Verkauf verknüpfte Dienstleistungen: Produkthanwendung und Produkthaftung ▪ Reklamationsbehandlung ▪ Grundlagen der Kundenzufriedenheit ▪ Nachbetreuung in Richtung Kundenbindung	▪ Den Kaufvertrag abschließen ▪ Die Kunden fachgerecht beraten ▪ Die Kundenzufriedenheit sicherstellen und ermitteln ▪ Die Kunden nach dem Verkauf (After Sales) fachgerecht betreuen

Denominazione della qualificazione professionale	CONSULENTE D'ARREDAMENTO
Descrizione sintetica	Il/la consulente fornisce assistenza al cliente nella scelta dell'arredamento, dell'architettura d'interni, dei materiali, delle costruzioni più adatte, dell'allestimento di luce e colori, elaborando proposte di arredamento mediante disegni/progetti, formulando l'offerta economica e curando le attività di vendita e post-vendita.
Livello EQF della qualificazione professionale	4
Referenziazione UP/ISTAT	5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto
Referenziazione ATECO/ISTAT	47.59.10 - Commercio al dettaglio di mobili per la casa 47.78.10 - Commercio al dettaglio di mobili per ufficio
Attività lavorative	Competenze
▪ Analisi e traduzione delle richieste del cliente esterno/interno per l'elaborazione di un progetto grafico ▪ Ricerca di modelli o esempi dell'idea da realizzare a livello grafico (3D) ▪ Realizzazione bozza di progetto ▪ Individuazione dei costi sulla base dell'offerta dei fornitori ▪ Acquisizione feed-back dal cliente	1. Formulare, sulla base delle richieste e dei bisogni del cliente, proposte di arredamento attraverso idee progettuali che rispettino criteri estetici, funzionali e di costruzione.
▪ Erogazione di informazioni tecniche sulle caratteristiche dei prodotti ▪ Fornitura al cliente di suggerimenti su prodotti/articoli tenendo presente la capacità di spesa e le ulteriori richieste/bisogni ▪ Illustrazione dei servizi aggiuntivi alla vendita (preventivi, ordini speciali, finanziamenti, consegne, ecc.) ▪ Promozione della vendita di prodotti aggiuntivi o complementari ▪ Attività di consulenza	2. Gestire e concludere la trattativa di vendita, illustrando i servizi connessi (finanziamenti, consegne, resi, reclami) e promuovendo eventuali ulteriori vendite di prodotti aggiuntivi e complementari.

Competenza n. 1	
Formulare, sulla base delle richieste e dei bisogni del cliente, proposte di arredamento attraverso idee progettuali che rispettino criteri estetici, funzionali e di costruzione.	
Livello EQF 4	
conoscenze	abilità
▪ Elementi di preventivistica ▪ Elementi di geometria figurativa ▪ Disegno a mano libera (strumenti e tecniche) ▪ Linguaggi tecnici di riferimento ▪ Materiali e merceologia di settore ▪ Normativa di settore ▪ Processi e cicli di lavoro settoriali ▪ Strumenti di disegno manuale ▪ Strumenti di ricerca tradizionali e informatici ▪ Tecniche di comunicazione ▪ Tecniche di disegno manuale ▪ Applicativi informatici per il disegno e la gestione di archivi ▪ Elementi di progettazione/costruzione e rispettivamente nel dettaglio	▪ Applicare metodi per la corretta identificazione e comprensione delle richieste del cliente ▪ Identificare le soluzioni possibili e le diverse ipotesi progettuali ▪ Pianificare modalità e tempi di realizzazione/consegna del prodotto ▪ Predisporre soluzione e realizzazioni di massima e applicare la normativa di settore ▪ Raccogliere offerte interne ed esterne e predisporre preventivi per il cliente ▪ Realizzare schizzi e disegni ▪ Fornire informazioni tecniche, organizzative e costruttive sulle soluzioni prospettate e sui prodotti proposti ▪ Fornire progetti "chiavi in mano" ▪ Utilizzare repository e librerie documentali

Competenza n. 2	
Gestire e concludere la trattativa di vendita, illustrando i servizi connessi (finanziamenti, consegne, resi, reclami) e promuovendo eventuali ulteriori vendite di prodotti aggiuntivi e complementari.	
Livello EQF 4	
conoscenze	abilità
▪ Il contratto di compravendita ▪ Normativa di settore ▪ Servizi connessi alla vendita: caratteristiche, modalità di fruizione ▪ La gestione del reclamo ▪ Elementi di customer satisfaction ▪ Assistenza postvendita (fidelizzazione della clientela)	▪ Stipulare il contratto di compravendita ▪ Applicare tecniche di consulenza al cliente ▪ Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente ▪ Applicare tecniche di controllo e monitoraggio del servizio di assistenza post vendita

Anhang 4/allegato 4

Bezeichnung der beruflichen Qualifikation	SKISERVICETECHNIKER/ SKISERVICETECHNIKERIN
Zusammenfassende Beschreibung	Der Skiservicetechniker /die Skiservicetechnikerin berät Kunden bei der Auswahl der richtigen Ausrüstung im Sportgeschäft oder Skiverleih, stellt die Bindung fachgerecht ein und wickelt den Verkauf oder Verleih ab. Bei der Annahme zu Wartungs- und Reparaturarbeiten analysiert er/sie den Zustand des Sportgeräts und definiert die notwendigen Reparatur- und Präparierungsmaßnahmen, erstellt den Kostenvoranschlag und schließt den Arbeitsauftrag ab. Bei Servicearbeiten in der Werkstatt und an den Maschinen legt er/sie die einzelnen Arbeitsschritte fest, wählt die Maschinen aus, stellt diese fachgerecht ein, führt den Service je nach individuellem Kundenwunsch aus, prüft das maschinelle Arbeitsergebnis und führt die notwendigen händischen Feinabstimmungen sowie die Finish-Arbeiten durch.
Niveau EQR der beruflichen Qualifikation	3
Referenzbezug UP/ISTAT	5.1.1.2.1 - Betreiber von Einzelhandel in Geschäften
Referenzbezug ATECO/ISTAT	77.21.09 - Vermietung von sonstigen Sport- und Freizeitgeräten 95.29.02 - Reparatur von Sportgeräten (außer Sportwaffen) und Campingausrüstung (einschließlich Fahrrädern)
Arbeitstätigkeiten	Kompetenzen
▪ Annahme der technischen Ausrüstung ▪ Definition des Wartungs- und Reparaturbedarfs ▪ Erhebung der Kundenbedürfnisse ▪ Rückgabe der technischen Ausrüstung	1. Die Annahme der Ausrüstung für die Wartung und/oder Reparatur bewerkstelligen und die Rückgabe durchführen.
▪ Einrichten und Einstellen von Maschinen ▪ Ski-/Snowboardpräparierung von Hand oder mit Hilfe von Maschinen ▪ Kontrolle der Ergebnisse	2. Die Wartungsarbeiten sicher durchführen und die Funktionalität sowie die Leistungsfähigkeit der technischen Wintersportausrüstung wiederherstellen.
▪ Beratung der Kunden bei der Auswahl der technischen Ausrüstung ▪ Montage und Einstellung der technischen Ausrüstung ▪ Einstellung und Justierung der Funktionseinheit Ski/Bindung/Schuh	3. Den Verleih oder Verkauf der technischen Ausrüstung durchführen.

▪ Abwicklung des Verleihs oder Verkaufs ▪ Durchführung der Funktionalitätsprüfung der Mietgegenstände nach der Nutzung durch den Kunden	
--	--

Kompetenz Nr. 1	
Die Annahme der Ausrüstung für die Wartung und/oder Reparatur bewerkstelligen und die Rückgabe durchführen.	
Niveau EQR 3	
Kenntnisse	Fertigkeiten
▪ Grundlagen der Kommunikation ▪ Beschaffung, Organisation und Verwaltung von Informationen ▪ Verhandlungstechniken und Problemlösung ▪ Technik und Beschaffenheit der Wintersportgeräte ▪ Mess- und Prüfgeräte ▪ Techniken und Werkzeuge zur Funktionskontrolle ▪ Techniken und Werkzeuge zur Diagnose ▪ Erstellung Kostenvoranschlag ▪ Serviceauftrag	▪ Kommunikations- und Verhandlungstechniken anwenden ▪ Techniken und Methoden zur Überprüfung der Ausrüstung anwenden ▪ Die für die Instandhaltung/Reparatur der technischen Ausrüstung erforderlichen Werkzeuge und Arbeitsschritte ermitteln ▪ Dem Kunden eventuelle Reparatur- und Optimierungsarbeiten vorschlagen ▪ Die Kosten kalkulieren ▪ Den Serviceauftrag erstellen

Kompetenz Nr. 2	
Die Wartungsarbeiten sicher durchführen und die Funktionalität sowie die Leistungsfähigkeit der technischen Wintersportausrüstung wiederherstellen.	
Niveau EQR 3	
Kenntnisse	Fertigkeiten
▪ Materialkunde, Wachstypen und Skibeläge ▪ Bezugsnormen ▪ Kontrollverfahren ▪ Elemente der Arbeitsorganisation ▪ Händische und maschinelle Präparierungstechniken für Ski und Snowboard ▪ Verfahren zur Vorbereitung und zum Einstellen der Reparaturmaschinen (Roboter zum Schleifen der Ski) ▪ Qualitätskontrolle und Korrekturverfahren ▪ Feinabstimmung (Finish)	▪ Mess- und Prüfgeräte einsetzen ▪ Den Arbeitsplan für die in der Werkstatt zu erbringende Leistung erstellen ▪ Präparierungstechniken für Ski und Snowboard sowohl von Hand als auch mit Hilfe von Maschinen anwenden ▪ Die Reparaturmaschinen vorbereiten und einstellen (Roboter zum Schleifen der Ski) ▪ Die Reparaturarbeiten durchführen ▪ Verfahren zur Qualitätskontrolle anwenden und eventuelle Korrekturmaßnahmen durchführen ▪ Die Feinabstimmung (Finish) durchführen

Kompetenz Nr. 3	
Den Verleih oder Verkauf der technischen Ausrüstung durchführen.	
Niveau EQR 3	
Kenntnisse	Fertigkeiten
▪ Grundlagen der Kommunikation ▪ Beschaffung, Organisation und Verwaltung von Informationen ▪ Verhandlungstechniken und Problemlösung ▪ Technik und Beschaffenheit der Wintersportgeräte ▪ Kalibrier- und Justierungsverfahren zur Bindungseinstellung ▪ Miet- und Verkaufsabwicklung ▪ Rechtliche Bestimmungen zur Miete	▪ Kommunikations- und Verhandlungstechniken anwenden ▪ Techniken und Methoden zur Überprüfung der Ausrüstung anwenden ▪ Kunden bei der Auswahl der technischen Ausrüstung beraten ▪ Kalibrier- und Justierungsverfahren zur Bindungseinstellung anwenden ▪ Den Miet- oder Verkaufsvorgang abschließen ▪ Die Mietgegenstände nach der Nutzung durch den Kunden überprüfen und bei Bedarf entsprechende Servicemaßnahmen in die Wege leiten

Denominazione della qualificazione professionale	TECNICO DEL SERVIZIO DI MANUTENZIONE ED ASSISTENZA ATTREZZATURA SCI ALPINO
Descrizione sintetica	Il tecnico del servizio di manutenzione ed attrezzatura sci alpino, nel negozio di articoli sportivi o nel noleggio sci, propone al cliente la giusta attrezzatura, provvede alla regolazione professionale degli attacchi e gestisce il processo di vendita o di noleggio. All'accettazione per la manutenzione e riparazione, analizza lo stato delle attrezzature sportive e definisce le misure necessarie di riparazione e preparazione, redige il preventivo e conclude l'ordine di lavoro. Durante lo svolgimento dei lavori in laboratorio e sulle macchine, definisce le singole fasi di lavoro, seleziona le macchine e le imposta professionalmente, esegue il servizio in base alle singole esigenze del cliente, controlla il risultato del lavoro delle macchine e svolge le operazioni manuali necessarie di messa a punto e di finitura.
Livello EQF della qualificazione professionale	3
Referenziazione UP/ISTAT	5.1.1.2.1 - Esercenti delle vendite al minuto in negozi
Referenziazione ATECO/ISTAT	77.21.09 - Noleggio di altre attrezzature sportive e ricreative 95.29.02 - Riparazione di articoli sportivi (escluse le armi sportive) e attrezzature da campeggio (incluse le biciclette)
Attività lavorative	Competenze
▪ Accettazione dell'attrezzatura tecnica ▪ Definizione delle necessità di manutenzione/ riparazione ▪ Rilevazione esigenze del cliente ▪ Riconsegna dell'attrezzatura tecnica	1. Gestire l'accettazione e la riconsegna delle attrezzature per la loro manutenzione e/o riparazione.
▪ Preparazione di sci/ snowboard sia a mano che con l'aiuto di macchinari ▪ Approntamento e regolazione delle macchine ▪ Controllo dei risultati	2. Effettuare in sicurezza le attività di manutenzione e ripristino della funzionalità/efficienza dell'attrezzatura tecnica sportiva invernale.
▪ Consulenza ai clienti sulla scelta dell'attrezzatura tecnica ▪ Montaggio e messa a punto dell'attrezzatura tecnica ▪ Taratura e regolazione dell'unità di funzione sci/attacco/scarpone ▪ Gestione del noleggio o della vendita	3. Gestire le attività inerenti il noleggio o la vendita dell'attrezzatura tecnica.

▪ Esecuzione della prova di funzionalità sui prodotti noleggiati e utilizzati dal cliente	
---	--

Competenza n. 1	
Gestire l'accettazione e la riconsegna delle attrezzature per la loro manutenzione e/o riparazione.	
Livello EQF 3	
conoscenze	abilità
▪ Le basi della comunicazione ▪ Raccolta, organizzazione e gestione delle informazioni ▪ Tecniche di negoziazione e problem solving ▪ Tecnologie e caratteristiche dell'attrezzatura tecnica sportiva invernale ▪ Strumenti di misurazione e controllo ▪ Tecniche e strumenti di controllo funzionale ▪ Tecniche e strumenti di diagnosi ▪ Preventivazione ▪ Ordine di lavoro	▪ Applicare tecniche di comunicazione e negoziazione ▪ Applicare tecniche e metodi per eseguire il check up sulle attrezzature tecniche ▪ Identificare gli strumenti e le fasi di lavoro necessarie alla manutenzione/riparazione delle attrezzature tecniche ▪ Proporre al cliente eventuali lavori di riparazione e di ottimizzazione ▪ Preventivare i costi ▪ Redigere l'ordine dei lavori per il servizio da effettuare in officina

Competenza n. 2	
Effettuare in sicurezza le attività di manutenzione e ripristino della funzionalità/efficienza dell'attrezzatura tecnica sportiva invernale.	
Livello EQF 3	
conoscenze	abilità
▪ Materiali, scioline e soletta sci ▪ Normativa di riferimento ▪ Procedure per il controllo ▪ Organizzazione del lavoro ▪ Tecniche di preparazione di sci/snowboard sia a mano che con l'aiuto di macchinari ▪ Metodi di approntamento e regolazione delle macchine per la riparazione (robot per la rettifica sci) ▪ Procedure di controllo e di intervento correttivo ▪ Lavoro di finitura (finish)	▪ Utilizzare strumenti di misura e verifica ▪ Redigere il piano di lavoro per il servizio da effettuare in officina ▪ Applicare tecniche di preparazione di sci/snowboard sia a mano che con l'aiuto di macchinari ▪ Applicare metodi di approntamento e regolazione delle macchine per la riparazione (robot per la rettifica sci) ▪ Applicare procedure di controllo sulla qualità del lavoro eseguito ed esecuzione di eventuali interventi correttivi ▪ Eseguire i lavori di finitura (Finish)

Competenza n. 3	
Gestire le attività inerenti il noleggio o la vendita dell'attrezzatura tecnica.	
Livello EQF 3	
conoscenze	abilità
▪ Le basi della comunicazione ▪ Raccolta, organizzazione e gestione delle informazioni ▪ Tecniche di negoziazione e problem solving ▪ Tecnologie e caratteristiche dell'attrezzatura tecnica sportiva invernale ▪ Taratura e regolazione dell'unità di funzione sci-attacco-scarpone ▪ Noleggio e vendita ▪ Normativa di riferimento del noleggio	▪ Applicare tecniche di comunicazione e negoziazione ▪ Applicare tecniche e metodi per eseguire il check up sulle attrezzature tecniche ▪ Consigliare al cliente l'attrezzatura tecnica adatta ▪ Effettuare la taratura e la regolazione dell'unità di funzione sci-attacco-scarpone ▪ Concludere il contratto di noleggio o di vendita ▪ Effettuare il controllo sui prodotti noleggiati dopo l'utilizzo del cliente e avviare, se necessario, i rispettivi lavori di manutenzione/riparazione

Sichtvermerke i. S. d. Art. 13 L.G. 17/93
über die fachliche, verwaltungsgemäße
und buchhalterische Verantwortung

Visti ai sensi dell'art. 13 L.P. 17/93
sulla responsabilità tecnica,
amministrativa e contabile

Der Amtsdirektor

Il Direttore d'ufficio

Der Landesdirektor 28/06/2018 16:31:41
TSCHENETT GUSTAV

Il Direttore provinciale

Laufendes Haushaltsjahr

Esercizio corrente

La presente delibera non dà luogo a
impegno di spesa.
Dieser Beschluss beinhaltet keine
Zweckbindung

zweckgebunden

impegnato

als Einnahmen
ermittelt

accertato
in entrata

auf Kapitel

sul capitolo

Vorgang

operazione

Der Direktor des Amtes für Ausgaben 29/06/2018 09:15:31
CELI DANIELE

Il direttore dell'Ufficio spese

Der Direktor des Amtes für Einnahmen

Il direttore dell'Ufficio entrate

Diese Abschrift
entspricht dem Original

Per copia
conforme all'originale

Datum / Unterschrift

data / firma

Abschrift ausgestellt für

Copia rilasciata a



Der Landeshauptmannstellvertreter
Il Vice-Presidente della Provincia

TOMMASINI CHRISTIAN

03/07/2018

Der Vizegeneralsekretär
Il Vice Segretario Generale

MATHA THOMAS

03/07/2018

Es wird bestätigt, dass diese analoge Ausfertigung, bestehend - ohne diese Seite - aus 32 Seiten, mit dem digitalen Original identisch ist, das die Landesverwaltung nach den geltenden Bestimmungen erstellt, aufbewahrt, und mit digitalen Unterschriften versehen hat, deren Zertifikate auf folgende Personen lauten:

nome e cognome: Christian Tommasini

Si attesta che la presente copia analogica è conforme in tutte le sue parti al documento informatico originale da cui è tratta, costituito da 32 pagine, esclusa la presente. Il documento originale, predisposto e conservato a norma di legge presso l'Amministrazione provinciale, è stato sottoscritto con firme digitali, i cui certificati sono intestati a:

nome e cognome: Thomas Matha'

Die Landesverwaltung hat bei der Entgegennahme des digitalen Dokuments die Gültigkeit der Zertifikate überprüft und sie im Sinne der geltenden Bestimmungen aufbewahrt.

Ausstellungsdatum

03/07/2018

Diese Ausfertigung entspricht dem Original

L'Amministrazione provinciale ha verificato in sede di acquisizione del documento digitale la validità dei certificati qualificati di sottoscrizione e li ha conservati a norma di legge.

Data di emanazione

Per copia conforme all'originale

Datum/Unterschrift

Data/firma