

# Contributi della Didattica Professionale all'aggiornamento dei Profili Professionali

20 Giugno 2024  
Mariachiara Pacquola  
Maria Cristina Migliore  
Ires Piemonte



# La domanda di RP

---

**Contribuire all'impresa collettiva di aggiornare il Repertorio delle Qualificazioni e degli standard formativi di Regione Piemonte.**

**Partecipando al processo di concertazione delle Commissioni Tecniche.**

**Co-progettando assieme agli enti di formazione i repertori di competenze di quelle figure professionali che attualmente vivono delle trasformazioni delle situazioni di lavoro in cui si trovano ad operare.**

# La richiesta di RP

---

**Contribuire all'impresa collettiva di aggiornare il Repertorio delle Qualificazioni e degli standard formativi della Regione Piemonte**

**Partecipando al processo di concertazione delle Commissioni Tecniche Regionali**

**Co-Progettando i repertori di competenze di figure professionali che stanno vivendo attualmente delle modifiche o trasformazioni delle situazioni di lavoro in cui si trovano ad operare.**

# Le domande di ricerca

---

**Come supportare il lavoro di concertazione delle Commissioni Tecniche?**

Sperimentare un framework teorico e metodologico per l'analisi dei fabbisogni di competenze, la Didattica Professionale, che guarda la competenza agita nel lavoro in una prospettiva formativa.

**Come rappresentare l'evoluzione del lavoro nei Repertori regionali?**

Attenzionare come le nuove situazioni di lavoro modificano il modo di agire, ragionare, organizzare la propria attività.

**Come integrarsi agli strumenti nazionali e regionali esistenti per l'analisi dei fabbisogni?**

Supportare i membri delle Commissioni nel compito di analizzare il lavoro a gradi di «granularità» diversi, nella polarità tra *contestualizzazione-decontestualizzazione* e per i diversi usi.



**PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO  
SOSTENIBILE PER ASPORTO, FOOD DELIVERY,  
MEAL KIT DELIVERY**

**PASTICCERIA ARTIGIANALE PER ESIGENZE  
ALIMENTARI SPECIFICHE**

## **Aprile '22-Aprile '23**

- Osservazione partecipante agli incontri della Commissione Tecnica Agroalimentare
- Individuazione con gli enti di formazione e RP di due situazioni di lavoro identificate come rilevanti per la formazione

PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO  
SOSTENIBILE PER ASPORTO, FOOD DELIVERY,  
MEAL KIT DELIVERY

PASTICCERIA ARTIGIANALE PER ESIGENZE  
ALIMENTARI SPECIFICHE



**Aprile '22-Aprile '23**

- Osservazione partecipante agli incontri della Commissione Tecnica Agroalimentare
- Individuazione con gli enti di formazione e RP di due situazioni di lavoro identificate come rilevanti per la formazione

CHS



CHICCHISANI



Fenga Food Innovation SaS

POSTO@TAVOLA

Via Boceti 2/a - 43022 - Montechiarugolo (Pr)

PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO  
SOSTENIBILE PER ASPORTO, FOOD DELIVERY,  
MEAL KIT DELIVERY

PASTICCERIA ARTIGIANALE PER ESIGENZE  
ALIMENTARI SPECIFICHE



CHS



## Aprile '22-Aprile '23

- Osservazione partecipante agli incontri della Commissione Tecnica Agroalimentare
- Individuazione con gli enti di formazione e RP di due situazioni di lavoro identificate come rilevanti per la formazione

## Aprile-Ottobre '23

- Individuazione in AdL/Q dei SEP-Processi- Sequenze- ADA-Attività-RA, approfondimento delle Schede di caso e della bibliografia di riferimento.
- Co-conduzione dell'analisi del lavoro nei due cantieri: interviste, osservazione e video-ripresa dei attori in contesti organizzativi diversi, auto-confronto sulla videoripresa.
- Individuazione delle variabili rilevanti delle situazioni di lavoro, emersione della dimensione cognitiva dell'azione competente.
- Raccordo/confronto con AdL/Q e le Qualifiche del Settore presenti nel Repertorio Regionale e di altre regioni.

## Ottobre '23-Marzo '24

- Co-analisi dei dati e dei risultati, costruzione del Report metodologico.



CHICCHISANI

Fenga Food Innovation SaS

Via Boceti 2/a - 43022 - Montechiarugolo (Pr)

## ANALIZZARE LA COMPETENZA IN SITUAZIONI DI LAVORO

### LE VARIABILI DELLA SITUAZIONE (Mayen, 2012)

#### Tipologie di compiti

- Oggetti del lavoro
- Strumenti prescritti
- Modalità operative richieste
- Procedure da seguire

#### Complessità del contesto

- Condizioni fisiche
- Relazioni e ruoli sociali
- Organizzazione del lavoro

#### Autonomia e responsabilità richieste

### LE COMPONENTI DELLO SCHEMA (Vergnaud, 2002)

1. Come prende le informazioni?
2. Che ragionamenti fa?
3. Quali regole segue per agire?
4. Quali risultati prevede?
5. Come regola l'azione?

Fonti italiane dell'analisi del lavoro: Oddone, Re, Briante (1976)

# ANALIZZARE LA COMPETENZA IN SITUAZIONI DI LAVORO

LE VARIABILI DELLA SITUAZIONE  
(Mayen, 2012)

## Tipologie di compiti

- Oggetti del lavoro
- Strumenti e macchinari
- Modalità operative richieste
- Regole procedure

## Complessità del contesto

- Condizioni fisiche
- Relazioni e ruoli sociali
- Organizzazione del lavoro

## Autonomia e responsabilità richieste

LE COMPONENTI DELLO SCHEMA  
(Vergnaud, 2002)

1. Come prende le informazioni?
2. Che ragionamenti fa?
3. Quali regole segue per agire?
4. Quali risultati prevede?
5. Come regola l'azione?

Realtà 1

Realtà 2

Organizzazione degli spazi



Comunicazione ordine al cuoco



Porzionatura



Confezionamento



Consegna al rider



Fonti italiane dell'analisi del lavoro: Oddone, Re, Briante (1976)

# ANALIZZARE LA COMPETENZA IN SITUAZIONI DI LAVORO

LE VARIABILI DELLA SITUAZIONE  
(Mayen, 2012)

## Tipologie di compiti

- Oggetti del lavoro
- Strumenti e macchinari
- Modalità operative richieste
- Regole procedure

## Complessità del contesto

- Condizioni fisiche
- Relazioni e ruoli sociali
- Organizzazione del lavoro

## Autonomia e responsabilità richieste

LE COMPONENTI DELLO SCHEMA  
(Vergnaud, 2002)

1. Come prende le informazioni?
2. Che ragionamenti fa?
3. Quali regole segue per agire?
4. Quali risultati prevede?
5. Come regola l'azione?

Fonti italiane: Oddone, Re, Briante (1976)

COMPLESSITA' DEL CONTESTO	VARIABILI	TRE CONFIGURAZIONI
	DIMENSIONAMENTO ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO	1- Gestore(cuoco-confezionatore-coordinatore riders) 2- Gestore/coordinatore riders-cuoco/confezionatore
	SPECIALIZZAZIONE DEI COMPITI	3-Gestore/coordinatore- cuoco-imbustatore

Realtà 1

Realtà 2

Organizzazione degli spazi



Comunicazione ordine al cuoco



Porzionatura



Confezionamento



Consegna al rider



Concetti organizzatori dell'azione	Variabili delle situazioni	Compiti collegati/ricaduta su compiti successivi	Complessità 1 BASSA	Complessità 2 MEDIA	Complessità 3 ALTA
Gusto ed estetica del piatto «Come al ristorante»	Intenzioni del cliente	Intero processo	Consumazione immediata	Consumazione non immediata	Meal Kit: Creazione del piatto a casa, come al ristorante
	Richieste specifiche dei clienti (esigenze alimentari speciali, varianti dell'ordine)	Ricezione ordine	No ascolto richieste e varianti	Tipologie predefinite di varianti possibili	Ascolto delle richieste varianti del cliente
	Tipologia di menù	Intero processo	Menù fisso	Menù variabile /settimanale o per festività	Menù personalizzato
	Tecniche di impiattamento/dimensione e tipologia di contenitore	Porzionatura	Contenitori standard per tutte le tipologie di pietanze	Contenitori di diverso formato standard per macro-tipologie di pietanza	Scelta di contenitori con dimensioni proporzionate alla quantità e forma della pietanza
	Indicazioni per il cliente	Post-porzionatura	Note di consegna	Note di rigenerazione	Tutorial per la cottura e impiattamento
Rispondenza ordine in arrivo al ristorante e busta pronta a destinazione	Accoppiamento pietanza/ contenitori	Porzionatura, confezionamento	Pochi contenitori (liquidi, porzioni medie/abbondanti) predefinite dal service FD e std	Contenitori predefiniti scelte dal cuoco-gestore	Diversi contenitori in funzione del piatto, scelte dal cuoco-gestore
	Visibilità alimenti nei contenitori	Confezionamento	Riconoscibilità della pietanza confezionata	Riconoscimento parziale della pietanza (vapore e pietanze con ingredienti simili)	Etichettatura con informazioni su ingredienti Non riconoscibilità della pietanza o semilavorato confezionata
	Varietà di pietanze/numerosità di contenitori/per ordine e busta	Confezionamento e imbustamento	Contenitori /dimensioni simili nella busta	Contenitori di diverso formato con pietanze dello stesso genere in una o più buste	Contenitori di diverso formato, con pietanze di genere diverso in più buste
	Proprietà di sigillatura e impilatura del contenitore (ermeticità, termoregolazione,	Confezionamento e imbustamento	Busta di diverso formato, secondo il numero di confezioni, buona sigillatura e impilabilità stabile delle confezioni	Buste standard con contenitori però impilabili stabilmente	Buste o box standard larghe, presenza di buste, le confezioni rischiano di cadere, sigillatura non stabilizzata

Concetti organizzatori dell'azione	Variabili situazioni implicate	Compiti collegati/ricaduta su compiti successivi	Complessità 1 BASSA	Complessità 2 MEDIA	Complessità 3 ALTA
Gusto ed estetica del piatto «Come al ristorante»	Intenzioni del cliente	Intero processo	Consumazione immediata	Consumazione non immediata	Meal Kit: Creazione del piatto a casa, come al ristorante
	Richieste specifiche dei clienti (esigenze alimentari speciali, varianti dell'ordine)	Ricezione ordine	No ascolto richieste e varianti	Tipologie predefinite di varianti possibili	Ascolto delle richieste varianti del cliente
	Tipologia di menù	Intero processo	Menù fisso	Menù variabile /settimanale o per festività	Menù personalizzato
	Tecniche di impiattamento/dimensione e tipologia di contenitore	Porzionatura	Contenitori standard per tutte le tipologie di pietanze	Contenitori di diverso formato standard per macro-tipologie di pietanza	Scelta di contenitori con dimensioni proporzionate alla quantità e forma della pietanza
	Indicazioni per il cliente	Post-porzionatura	Note di consegna	Note di rigenerazione	Tutorial per la cottura e impiattamento
Rispondenza ordine in arrivo al ristorante e busta unita a destinazione	Accoppiamento pietanza/ contenitori	Porzionatura, confezionamento	Pochi contenitori (liquidi, porzioni medie/abbondanti) predefinite dal service FD e std	Contenitori predefiniti scelte dal cuoco-gestore	Diversi contenitori in funzione del piatto, scelte dal cuoco-gestore
	Visibilità alimenti nei contenitori	Confezionamento	Riconoscibilità della pietanza confezionata	Riconoscimento parziale della pietanza (vapore e pietanze con ingredienti simili)	Etichettatura con informazioni su ingredienti Non riconoscibilità della pietanza o semilavorato confezionata
	Varietà di pietanze/numerosità di contenitori/per ordine e busta	Confezionamento e imbustamento	Contenitori /dimensioni simili nella busta	Contenitori di diverso formato con pietanze dello stesso genere in una o più buste	Contenitori di diverso formato, con pietanze di genere diverso in più buste
	Proprietà di sigillatura e impilatura del contenitore (ermeticità, termoregolazione,	Confezionamento e imbustamento	Busta di diverso formato, secondo il numero di confezioni, buona sigillatura e impilabilità stabile delle confezioni	Buste standard con contenitori però impilabili stabilmente	Buste o box standard larghe, presenza di buste, le confezioni rischiano di cadere, sigillatura non stabilizzata

Concetti organizzatori dell'azione	Variabili situazioni implicate	Compiti collegati/ricaduta su compiti successivi	Complessità 1 BASSA	Complessità 2 MEDIA	Complessità 3 ALTA
Gusto ed estetica del piatto «Come al ristorante»	Intenzioni del cliente	Intero processo	Consumazione immediata	Consumazione non immediata	Meal Kit: Creazione del piatto a casa, come al ristorante
	Richieste specifiche dei clienti (esigenze alimentari speciali, varianti dell'ordine)	Ricezione ordine	No ascolto richieste e varianti	Tipologie predefinite di varianti possibili	Ascolto delle richieste varianti del cliente
	Tipologia di menù	Intero processo	Menù fisso	Menù variabile /settimanale o per festività	Menù personalizzato
	Tecniche di impiattamento/dimensione e tipologia di contenitore	Porzionatura	Contenitori standard per tutte le tipologie di pietanze	Contenitori di diverso formato standard per macro-tipologie di pietanza	Scelta di contenitori con dimensioni proporzionate alla quantità e forma della pietanza
	Indicazioni per il cliente	Post-porzionatura	Note di consegna	Note di rigenerazione	Tutorial per la cottura e impiattamento
Rispondenza in arrivo al ristorante e busta pronta a destinazione	Accoppiamento pietanza/ contenitori	Porzionatura, confezionamento	Pochi contenitori (liquidi, porzioni medie/abbondanti) predefinite dal service FD e std	Contenitori predefiniti scelte dal cuoco-gestore	Diversi contenitori in funzione del piatto, scelte dal cuoco-gestore
	Visibilità alimenti nei contenitori	Confezionamento	Riconoscibilità della pietanza confezionata	Riconoscimento parziale della pietanza (vapore e pietanze con ingredienti simili)	Etichettatura con informazioni su ingredienti Non riconoscibilità della pietanza o semilavorato confezionata
	Varietà di pietanze/numerosità di contenitori/per ordine e busta	Confezionamento e imbustamento	Contenitori /dimensioni simili nella busta	Contenitori di diverso formato con pietanze dello stesso genere in una o più buste	Contenitori di diverso formato, con pietanze di genere diverso in più buste
	Proprietà di sigillatura e impilatura del contenitore (ermeticità, termoregolazione,	Confezionamento e imbustamento	Busta di diverso formato, secondo il numero di confezioni, buona sigillatura e impilabilità stabile delle confezioni	Buste standard con contenitori però impilabili stabilmente	Buste o box standard larghe, presenza di buste, le confezioni rischiano di cadere, sigillatura non stabilizzata

# La Competenza Obiettivo

---

## 658 - Gestione di menu e confezioni per food delivery, asporto e meal kit

<b>Formazione</b>	Non normata
<b>Tipologia</b>	Obiettivi professionali
<b>Edizione</b>	2024
<b>SEP</b>	23. Servizi turistici
<b>Area professionale</b>	TURISMO E SPORT
<b>Sottoarea professionale</b>	SERVIZI TURISTICI

**Descrizione**

L'obiettivo permette di realizzare pietanze e meal kit in forma artigianale destinato al delivery e all'asporto, formulando un menu adatto per essere consumato, adattandolo, in una sede diversa dal ristorante, considerando l'ordine del cliente, le sue richieste specifiche, le sue intenzioni di consumazione, i tempi di preparazione, le distanze del tragitto ai fini della preparazione, porzionatura, confezionamento e consegna.

L'Obiettivo è inoltre funzionale all'acquisizione delle capacità di confezionamento degli alimenti/pietanze ordinati e cucinati per la consegna al rider nel caso del Food Delivery e Meal Kit Delivery, oppure al cliente finale nel caso dell'Asporto, assicurando il rispetto degli standard di qualità richiesti.

# La Competenza Obiettivo

## 658 - Gestione di menu e confezioni per food delivery, asporto e meal kit

<b>Formazione</b>	Non normata
<b>Tipologia</b>	Obiettivi professionali
<b>Edizione</b>	2024
<b>SEP</b>	23. Servizi turistici
<b>Area professionale</b>	TURISMO E SPORT
<b>Sottoarea professionale</b>	SERVIZI TURISTICI

**Descrizione** L'obiettivo permette di realizzare pietanze e meal kit in forma artigianale destinato al delivery e all'asporto, formulando un menu adatto per essere consumato, adattandolo, in una sede diversa dal ristorante, considerando l'ordine del cliente, le sue richieste specifiche, le sue intenzioni di consumazione, i tempi di preparazione, le distanze del tragitto ai fini della preparazione, porzionatura, confezionamento e consegna.

cucinati per la consegna al rider nel caso del Food Delivery e Meal Kit Delivery, oppure al cliente finale nel caso dell'Asporto, assicurando il rispetto degli standard di qualità richiesti.

## ADA

Codice	Titolo	
ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28)	Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione	+
ADA.23.01.02 (ex ADA.19.13.30)	Gestione e coordinamento delle attività di cucina	+
RA2: Progettare il menù, tenendo conto del tipo di servizio e della valorizzazione dei piatti tradizionalmente offerti, allo stesso tempo innovando le proposte attraverso l'elaborazione e lo sviluppo di nuove ricette e l'originalità delle proposizioni estetiche	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ideazione e sviluppo di ricette</li><li>- Progettazione del menù</li><li>- Progettazione della offerta di dessert</li><li>- Elaborazione ricette dolciarie</li><li>- Proposizione estetica degli elaborati culinari</li></ul>	

# La Competenza Obiettivo



## 658 - Gestione di menu e confezioni per food delivery, asporto e meal kit

Formazione	Non normata
Tipologia	Obiettivi professionali
Edizione	2024
SEP	23. Servizi turistici
Area professionale	TURISMO E SPORT
Sottoarea professionale	SERVIZI TURISTICI

**Descrizione** L'obiettivo permette di realizzare pietanze e meal kit in forma artigianale destinato al delivery e all'asporto, formulando un menu adatto per essere consumato, adattandolo, in una sede diversa dal ristorante, considerando l'ordine del cliente, le sue richieste specifiche, le sue intenzioni di consumazione, i tempi di preparazione, le distanze del tragitto a fini della preparazione, porzionatura, confezionamento e consegna.

L'obiettivo è inoltre funzionale all'acquisizione delle capacità di confezionamento degli alimenti/pietanze ordinati e cucinati per la consegna al rider nel caso del Food Delivery e Meal Kit Delivery, oppure al cliente finale nel caso dell'Asporto, assicurando il rispetto degli standard di qualità richiesti.

## ADA

Codice	Titolo	
ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28)	Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione	+
ADA.23.01.02 (ex ADA.19.13.30)	Gestione e coordinamento delle attività di cucina	+
RA2: Progettare il menù, tenendo conto del tipo di servizio e della valorizzazione dei piatti tradizionalmente offerti, allo stesso tempo innovando le proposte attraverso l'elaborazione e lo sviluppo di nuove ricette e l'originalità delle proposizioni estetiche	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ideazione e sviluppo di ricette</li><li>- Progettazione del menù</li><li>- Progettazione della offerta di dessert</li><li>- Elaborazione ricette dolciarie</li><li>- Proposizione estetica degli elaborati culinari</li></ul>	

## Competenze

### 1 - Preparare menu per il FOOD DELIVERY, l'asporto e il MEAL KIT DELIVERY

#### Abilità e Conoscenze

##### ABILITÀ MINIME

- Elaborare menu e ricette adatte per il Food delivery, l'asporto o il Meal Kit delivery
- Approvvigionare materie prime di qualità (FD/AS) e di elevata qualità (MK)
- Preparare materie prime e semilavorati (FD/AS/MK)
- Dosare gli ingredienti della ricetta per il Meal kit
- Preparare le pietanze per il delivery o il Meal kit
- Preparare le note per il cliente (note di consegna, note di rigenerazione, note per la costruzione del piatto)
- Conservare materie prime, semilavorati (FD/AS) predosati (MK)
- Assicurare l'assistenza ai consumatori finali durante la preparazione dei piatti (MK)
- Assicurare le norme igieniche del servizio

##### CONOSCENZE ESSENZIALI

- Tipologie e caratteristiche dei servizi FD/AS/MK
- Fasi e componenti del processo di realizzazione di un piatto per il Food Delivery/Asporto/Meal kit Delivery
- Tecnologie, piattaforme service online
- Software di gestione per il Delivery
- Tipologie di Ricette per il Food Delivery, Asporto e Meal kit
- Metodi per la rigenerazione dei piatti, metodi didattici per la cucina (MKD)
- Metodi e contenuti per la realizzazione di tutorial didattici
- Normativa vigente nel settore specifico
- Certificazioni e Società di certificazione: MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti), CSI, SPA

# Feedback

---

In qualità di responsabile della progettazione, questo approccio è utile per due ragioni:

- per **le commissioni tecniche** degli standard formativi regionali, viene **facilitata l'identificazione dei fabbisogni di competenze emergenti** e l'aggiornamento degli standard formativi, specialmente per indagare quelle competenze/aree di attività poco esplorate/innovative.
- per i **progettisti della formazione**, **consente** di creare percorsi didattici basati su situazioni di lavoro reale, su un approccio pratico, garanzia di una migliore qualità della formazione, rendendola più **aderente alle reali necessità del mercato del lavoro**.

Sara Spata, Direzione Generale CNOS,  
Programmazione e innovazione dell'offerta formativa  
Componente commissione tecnica Agroalimentare

# Riflessioni sulla sperimentazione collettiva

---

1. Considerare **una pluralità di attori dell'ecosistema formativo** con esigenze diverse: agenzie formative, Regione, Assistenza tecnica, Commissioni Tecniche, INAPP
2. Ricostruire **le diverse finalità e usi** dei repertori e individuare il **diverso grado di granularità nella descrizione del lavoro**, necessario per gli usi di ciascun attore
3. **Integrare ai diversi metodi di analisi dei fabbisogni**, quelli che hanno per oggetto aspetti socio-economici (dimensione occupazionale) e socio-organizzativi (processi e compiti), l'analisi del lavoro che indaga i saperi mobilizzati nelle situazioni di lavoro per trasformarli in saperi da formare.

Grazie per l'attenzione!



---

L'Europa investe sul Piemonte, il Piemonte investe su di te