

	RefuSkills: Cuoco/a							
Generic Title of the Unit:	RefuSkills: Vocational competences							
RefuSkills: Hairdresser SQF Level:	(if applicable)							
Total ECVET Points:	(if applicable)							
Total ECTS Credits:	(if applicable)							
EQF(NQF) Level	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	
				x				
Units of Learning Outcomes	RefuSkills: Cuoco –U1	Preparazione dei pasti, definizione del menu, gestione della qualità del prodotto						
	RefuSkills: Cuoco –U2	Organizzazione, igiene e sicurezza in cucina						



		Cook						
Generic Title of the Unit:	RefuSkills: Vocational competences –U1: Preparazione dei pasti, definizione del menu							
ECVET points:	(if applicable)							
ECTS Credits:	(if applicable)							
EQF(NQF) Level	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	
				x				
Learning outcomes								
RefuSkills: Vocational competences – U1-Label of Learning Outcome	Training Module Code	Competence						
		Knowledge			Skills			
Preparazione dei pasti, definizione del menu, gestione della qualità del prodotto	U1	Preparare i pasti secondo il menu definito tenendo conto delle proprietà nutrizionali e della composizione degli alimenti, delle allergie alimentari e delle intolleranze, gestire le scorte di cucina in base al menu e alla quantità di pasti forniti						
		Conosce la regionalità e la stagionalità dell'offerta gastronomica di ricette, la composizione specifica degli alimenti e le proprietà nutrizionali			Definisce il menu in base alla regionalità, alla stagionalità dei prodotti e al tipo di ristorante; applica i principi di nutrizione e le tecniche di preparazione compatibili con le intolleranze alimentari			
		Conosce gli standard di qualità del cibo			Applica ricette, tecniche di cottura e metodi e tecniche di decorazione;			
		Conosce i metodi e i principi per ordinare il cibo, le tecniche e i metodi per conservarlo			Controlla la qualità e la quantità dei prodotti Adotta tecniche di lavorazione e conservazione degli alimenti			





Cook



Generic Title of the Unit:	RefuSkills: Vocational competences –U2: Igiene e sicurezza in cucina						
ECVET points:	(if applicable)						
ECTS Credits:	(if applicable)						
EQF(NQF) Level	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7
				x			

Learning outcomes



RefuSkills: Vocational competences – U5- Label of Learning Outcome	Training Module Code	Competence	
		Knowledge	Skills
Organizzazione, igiene e sicurezza in cucina	U2	Gestire l'igiene e la sicurezza in cucina nel rispetto delle norme per la sicurezza sul lavoro e la tutela dell'ambiente, l'igiene del consumatore e la sicurezza alimentare, organizzare la cucina secondo le indicazioni dello staff	
		Conosce le norme sull'ambiente e la sicurezza sul lavoro in cucina	Utilizza gli strumenti e le procedure di igiene personale
		Applica i principi, le tecniche e i metodi di pulizia e igiene nell'ambiente di lavoro e le attrezzature per la ristorazione, l'abbigliamento e l'igiene personale;	applica metodi e tecniche di lavoro nel rispetto degli standard di sicurezza e igiene.
		Conosce I protocolli di igiene e sicurezza alimentare dei consumatori (HACPP)	Applica i principi, le tecniche e i metodi previsti dai regolamenti per la pulizia e l'igiene dell'ambiente di lavoro per la ristorazione;
		Conosce i principi e le tecniche di pianificazione, organizzazione e sincronizzazione del lavoro in cucina;	Applica le tecniche di pianificazione del ristorante





Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union





The information and views set out in this study are those of the author(s) and do not necessarily reflect the official opinion of the European Union. Neither the European Union institutions and bodies nor any person acting on their behalf may be held responsible for the use which may be made of the information contained therein.

 Erasmus+	RefuSkills: Parrucchiere/a							
Generic Title of the Unit:	RefuSkills: Competenze professionali							
RefuSkills: Hairdresser SQF Level:	(if applicable)							
Total ECVET Points:	(if applicable)							
Total ECTS Credits:	(if applicable)							
EQF(NQF) Level	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	
		x						
Units of Learning Outcomes	RefuSkills: Parrucchiere/a -U1		Cura dei capelli e del cuoio capelluto					
	RefuSkills: Parrucchiere/a-U2		Taglio dei capelli, realizzare la messa in piega, applicare il colore, decolorazione, rispetto delle norme di igiene e profilassi					



	RefuSkills: Parrucchiere/ar							
Generic Title of the Unit:	RefuSkills: U1 – Cura dei capelli e del cuoio capelluto							
ECVET points:	(if applicable)							
ECTS Credits:	(if applicable)							
EQF(NQF) Level	L1	L2	L3	L4	L5		L6	L7
		x						
Learning outcomes								
RefuSkills: Vocational competences – U1- Label of Learning Outcome	Training Module Code	Competence			Skills			
		Knowledge						
Cura dei capelli e del cuoio capelluto	U1	È in grado di prendersi cura dei capelli e selezionare i prodotti per la cura dei capelli e del cuoio capelluto						
		Conosce e valuta la natura dei capelli e del cuoio capelluto			Esamina e valuta la condizione e la natura dei capelli del cuoio capelluto			
		Conosce diversi detergenti per capelli e prodotti per la cura dei capelli			Propone trattamenti specifici			
		Conosce i metodi per la pulizia e la cura dei capelli e del cuoio capelluto			Sceglie e dosa i prodotti per la pulizia e la cura dei capelli e del cuoio capelluto			
					Lava e si prende cura dei capelli e del cuoio capelluto			



			She/he cleans und cares hair parts and hair replacement?					
	RefuSkills: Hairdresser							
Generic Title of the Unit:	RefuSkills: U2 - Taglio dei capelli, messa in piega, colore, decolorazione, rispetto delle norme di igiene e profilassi							
ECVET points:	(if applicable)							
ECTS Credits:	(if applicable)							
EQF(NQF) Level	L1	L2	L3	L4	L5		L6	L7
		x						
Learning outcomes								
RefuSkills: Vocational competences – U2- Label of Learning Outcome	Training Module Code	Competence						
		Knowledge			Skills			
2.1 Taglio dei capelli, messa in piega, colore, decolorazione		È in grado di tagliare i capelli in base alle diverse pettinature, tingere e decolorare I capelli						





	U2	<p>Immagina l'acconciatura pianificata</p> <p>È in grado di stimare e dividere la lunghezza dei capelli considerando l'acconciatura pianificata</p> <p>Conosce le tecniche di taglio classiche</p> <p>Conosce le attività preparatorie per il supporto del parrucchiere</p> <p>Conosce le possibilità di design delle acconciature</p> <p>Conosce tecniche di colorazione e decolorazione</p> <p>Sa come tagliare e modellare la barba e cura la pelle prima e dopo la rasatura</p> <p>Conosce le tecniche per radersi</p> <p>Sa usare le forbici, i dispositivi per tagliare i capelli e asciugacapelli</p>	<p>Forma l'acconciatura pianificata considerando l'attaccatura dei capelli, la qualità del capello, la direzione e la caduta dei capelli</p> <p>Calcola e divide la lunghezza dei capelli</p> <p>Sceglie le tecniche di taglio e realizza tagli di capelli</p> <p>Realizza attività preparatorie per il supporto del parrucchiere</p> <p>Realizza acconciature con bigodini, piegature e tecniche papillotier</p> <p>Realizza messe in piega con il phon</p> <p>Usa tecniche di styling e di finitura</p> <p>Colora e decolora i capelli</p> <p>Taglia e modella le barbe, tratta la pelle prima e dopo la rasatura</p> <p>Compie rasature con tecniche diverse</p> <p>Usa forbici, dispositivi per tagliare i capelli e asciugacapelli</p>
2.2 rispetto delle norme igieniche e		Conosce le norme di sicurezza	Pulisce e disinfetta gli strumenti





profilassi		<p>Conosce I comportamenti corretti e igienici e gli strumenti per la pulizia, la disinfezione e la cura</p> <p>Conosce i requisiti di igiene personale di abbigliamento da lavoro</p>	<p>Sceglie e usa prodotti per la pulizia, la disinfezione e la cura</p> <p>Adotta comportamenti per la protezione della salute, in particolare della pelle</p> <p>Applica misure di protezione della salute personalizzate</p>
------------	--	--	--



	RefuSkills: Impiegato/a							
Generic Title of the Unit:	RefuSkills: Vocational competences							
RefuSkills: Office Worker SQF Level:	(if applicable)							
Total ECVET Points:	(if applicable)							
Total ECTS Credits:	(if applicable)							
EQF(NQF) Level	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	
				x				
Units of Learning Outcomes	RefuSkills: Impiegato/a -U 1		Processi di business					
	RefuSkills: Impiegato/a- U 2		Organizzazione dell'ufficio					
	RefuSkills:Impiegato/a- U 3		Procedure di ufficio					





		RefuSkills: Impiegato/a						
Generic Title of the Unit:		RefuSkills: Vocational competences –U1:						
ECVET points:		(if applicable)						
ECTS Credits:		(if applicable)						
EQF(NQF) Level		L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7
					x			
Learning outcomes								
RefuSkills: Vocational competences – U1-Label of Learning Outcome		Training Module Code	Competence					
			Knowledge			Skills		
Processi di business		U1	Processi di business, contabilità					
			Applica le regole del registratore di cassa.			Gestisce la cassa. Tiene i registri per la contabilità. Conserva i documenti (ricevute, note di consegna, ecc.) In un ordine sistematico.		
			Applica le regole contabili.			Rilascia ricevute		



			Esamina fatture. Realizza una stima dei costi. Organizza ricevute, buste paga e documenti di supporto.
--	--	--	--



		RefuSkills: Impiegato/a						
Generic Title of the Unit:		RefuSkills: Vocational competences –U2:						
ECVET points:		(if applicable)						
ECTS Credits:		(if applicable)						
EQF(NQF) Level		L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7
					x			
Learning outcomes								
RefuSkills: Vocational competences – U3-Label of Learning Outcome		Training Module Code	Competence					
			Knowledge			Skills		
Organizzazione dell'ufficio		U2	Organizzazione dei processi aziendali e sul posto di lavoro					
			Applica i processi di ordine in ufficio. È in grado di applicare i sistemi di gestione delle informazioni.			Ordina merci e controlla i consumi. Chiede e scrive preventivi. Gestisce I reclami. Utilizza diversi canali di informazione e media (ad esempio database amministrativi, Google, Sharepoint, ecc.) Usa varie tecnologie informatiche. Struttura le informazioni in modo professionale sul suo PC (file, nomi di		



		<p>È in grado di utilizzare un sistema di gestione del tempo professionale.</p>	<p>documenti, ecc.). È in grado di utilizzare programmi informatici rilevanti. Elabora le informazioni ed è in grado di e inoltrare informazioni.</p> <p>Pianifica appuntamenti e programmi quotidiani con i media elettronici. Progetta attività. Gestisce e migliora la gestione del tempo dell'ufficio.</p>
--	--	---	--





RefuSkills: Impiegato/a



Generic Title of the Unit:		RefuSkills: Vocational competences –U3:					
ECVET points:		(if applicable)					
ECTS Credits:		(if applicable)					
EQF(NQF) Level	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7
				x			
Learning outcomes							
RefuSkills: Vocational competences – U6-Label of Learning Outcome	Training Module Code	Competence					
		Knowledge			Skills		
Procedure d'ufficio	U3	Procedure in ufficio e sul posto di lavoro					
		Conosce I flussi di lavoro dell'ufficio			Tiene traccia delle entrate e delle spese		
		Applica software per l'elaborazione			Utilizza varie funzioni in Word come		





		<p>di testi</p> <p>Utilizza Excel.</p> <p>Crea sistemi di gestione dei file.</p> <p>Applica misure per la sicurezza dei dati</p> <p>Utilizza il telefono in maniera professionale</p>	<p>controllo, numerazione, schede, ecc. Disegna i testi in Word. Utilizza varie funzioni per scrivere una lettera commerciale. Utilizza l'elaborazione di testi in modo efficiente. Crea documenti e testi usando Words. Fa calcoli in Excel. Utilizza varie funzioni di Excel, come tabelle, formule, numeri, ecc.</p> <p>Gestisce diversi tipi di file. Implementa un efficace sistema di gestione dei file.</p> <p>Elabora in modo sicuro informazioni esterne. Implementa aggiornamenti, protezione antivirus e firewall e / o sa chi è responsabile di farlo in azienda. Risponde agli allarmi dei virus.</p> <p>Usa i diversi mezzi di comunicazione online come ad esempio Skype. Sa organizzare una telefonata professionale (preparare, prendere appunti, lavorare dopo la chiamata) Risponde al telefono in modo corretto e collega le chiamate telefoniche.</p>
--	--	---	--





		<p>Organizza incontri ed eventi</p> <p>Utilizza Power Point</p>	<p>Usa Outlook per pianificare eventi. Coordina le riunioni. Pianifica l'organizzazione di eventi, viaggi, riunioni, ecc. Invita le persone agli eventi (tramite Outlook, Email, ecc.) Scrive relazioni e note. Prenota e prepara le sale riunioni. Accoglie i visitatori.</p> <p>Uusa PowerPoint per preparare brevi presentazioni. Utilizza varie funzioni di PowerPoint (inserire immagini, tabelle, ecc.)</p>
--	--	---	--





	RefuSkills: Commesso/a							
Generic Title of the Unit:	RefuSkills: Competenze vocazionali							
RefuSkills: Sales person SQF Level:	(if applicable)							
Total ECVET Points:	(if applicable)							
Total ECTS Credits:	(if applicable)							
EQF(NQF) Level	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	
		x						
Units of Learning Outcomes	RefuSkills: Commesso/a-U1		Preparazione e vendita					
	RefuSkills: Commesso/a-U2		Allestimento del punto vendita e tecniche di merchandising					





		RefuSkills: Commesso/a						
Generic Title of the Unit:		RefuSkills: U1 – Preparazione e vendita						
ECVET points:		(if applicable)						
ECTS Credits:		(if applicable)						
EQF(NQF) Level		L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7
			x					
Learning outcomes								
RefuSkills: Vocational competences – U1-Label of Learning Outcome			Training Module Code	Competence				
				Knowledge			Skills	
Preparazione e vendita			U1	E' in grado di eseguire una vendita				
				Sa come organizzare ed eseguire una vendita			E' in grado di prendere contatto con il cliente	
				Sa come approcciare il cliente			E' in grado di comprendere il tipo di cliente	
				Sa come presentare e consigliare un prodotto / servizio			E' in grado di identificare le esigenze e le motivazioni del cliente	
				Sa come argomentare e obiettare durante un discorso di vendita			E' in grado di presentare il prodotto e / o il servizio riferendo i suoi benefice	
					E'in grado di applicare tecniche di			





						argomentazione E' in grado venire incontro al cliente in modo appropriato E' in grado di chiudere una vendita		
		RefuSkills: Commesso/a						
Generic Title of the Unit:		RefuSkills: U2 –Allestimento del punto vendita e tecniche di merchandising						
ECVET points:		(if applicable)						
ECTS Credits:		(if applicable)						
EQF(NQF) Level		L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7
			x					
Learning outcomes								
		Training Module Code	Competence					
RefuSkills: Vocational competences – U2-Label of Learning Outcome			Knowledge			Skills		
Allestimento del punto vendita e tecniche di			È in grado di allestire il punto vendita e ottimizzare lo spazio commerciale					

<p>merchandising</p>	<p>U2</p>	<p>Sa come allestire il punto vendita in maniera permanente o temporanea</p> <p>Conosce le tecniche di restituzione</p>	<p>È in grado di applicare le tecniche di allestimento presso il punto vendita sotto supervisione</p> <p>È in grado di realizzare una promozione e un allestimento del punto vendita, in base agli obiettivi e alla politica aziendale</p> <p>Applica tecniche di promozione e allestimento dei punti vendita, usando mezzi e materiali appropriati in accordo con i prodotti e gli obiettivi stabiliti</p> <p>E' in grado di organizzare lo spazio commerciale ottimizzando le vendite</p> <p>È in grado di esporre prodotti ottimizzando le vendite in base alle direttive aziendali</p>
----------------------	-----------	---	--



	RefuSkills: cameriere/cameriera							
Titolo generic dell'unità:	RefuSkills: Competenze professionali							
RefuSkills: Livello SQF di cameriera/e	(se applicabile)							
Punti ECVET totali:	(30)							
Crediti ECTS totali:	(22,4) 560 ore							
Livello EQF (NQF)	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	
				X				
Unità dei risultati di apprendimento	RefuSkills: Cameriera/e - U1		Tecniche di servizio di cibo e bevande al tavolo e nei bar.					
	RefuSkills: Cameriera/e - U2		Servizio di drink e vino.					
	RefuSkills: Cameriera/e - U3		Sicurezza, igiene e protezione dell'ambiente nell'industria alberghiera.					



		Gestione del bar-caffetteria e inglese professionale.					
	RefuSkills: Cameriera/e - U4						
	RefuSkills: waiter/waitress						
Titolo generico dell'unità:	RefuSkills: Competenza lavorativa - U1: Tecniche di servizio di cibo e bevande al bar e al tavolo.						
Punti ECVET:	(se applicabile)						
Crediti ECTS:	(2,8) 70 ore						
Livello EQF(NQF):	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7
				x			
Risultati di apprendimento							



RefuSkills: Competenze lavorative – U1- Etichetta di risultati di apprendimento	Codice del modulo di apprendimento	Competenza	
		Comprensione	Capacità
Tecniche di servizio di cibo e bevande al bar e al tavolo.	U1	Competenza: Sviluppare le pratiche di servizio di cibo e bevande al bar e ai tavoli.	



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



The information and views set out in this study are those of the author(s) and do not necessarily reflect the official opinion of the European Union. Neither the European Union institutions and bodies nor any person acting on their behalf may be held responsible for the use which may be made of the information contained therein.

		<ul style="list-style-type: none"> - Lui/lei sviluppo le pratiche di pre-servizio nel bar-caffetteria. - Lui/lei accoglie i clienti e li segue nel bar-caffetteria. - Lui/lei serve cibo e bevande, maneggia gli strumenti e gli accessori seguendo gli standard del servizio. - Lui/lei emette assegni o fatture, accoglie i clienti seguendo le regole stabilite. - Lui/lei porta a termine le operazioni dopo il servizio nel bar-caffetteria per prevenire possibili rischi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lui/lei esegue i processi preliminari nel locale - Lui/lei assembla la postazione centrale e controlla il materiale e l'attrezzatura per la sua implementazione. -Lui/lei analizza l'offerta dei piatti e il menu dei drink. - Lui/lei comunica con i clienti in maniera fluida. - Li/lei applica le risorse del lavoro definite. - Lui/lei informa i clienti riguardo le carte di credito che il locale accetta. - Lui/lei conosce le regole riguardanti il magazzino e gli ordini, l'adeguatezza del bar-caffetteria e il compimento del servizio.
--	--	---	--




		RefuSkills: cameriere/a						
Titolo generico dell'unità:		Servizio di vino e bevande						
Punti ECVET:		(se applicabile)						
Crediti ECTS:		(6,8) 170 ore						
Livello EQF(NQF):		L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7
					X			
Risultati di apprendimento								
RefuSkills: Competenze lavorative – U2- Etichetta di risultati di apprendimento		Codice del modulo di apprendimento	Competenza					
			Comprensione			Capacità		
Servizio di vino e bevande		U2	Competenza: Consigliare bevande e vini, prepararli e presentarli al cliente.					




		<ul style="list-style-type: none"> - Lui/lei definisce un invitante menù di drink per aumentarne la vendita. - Lui/lei determina il grado di qualità necessario per la preparazione di un drink. - Lui/lei porta a termine l'approvvigionamento interno di beni e utensili. - Lui/lei prepara e presenta le bevande in alternativa ai vini. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lui/lei conosce le abitudini dei clienti e instaura un sistema di rotazione nel menù. - Lui/lei definisce le caratteristiche del prodotto per garantire la qualità aspettata dal cliente. - Lui/lei segue il piano di lavoro stabilito per il corretto approvvigionamento interno di beni e altre necessità. - Lui/lei impara come presentare e preparare ogni tipo di bevanda.
		<p>Competenza: Servire vini e dare informazioni essenziali su di loro.</p>	



	<ul style="list-style-type: none"> - Lui/lei definisce il menù essenziale dei vini per renderli invitanti per i clienti. - Lui/lei si occupa della scorta dei vini per l'attuale consumo della cantina. - Lui/lei offre e serve vini seguendo il tipo di servizio e gli standard del locale. - Lui/lei compie semplici assaggi dei vini più importanti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lui/lei definisce la lista dei vini tenendo in considerazione: le possibilità di scorta, l'offerta, l'esistenza, il rapporto qualità/prezzo, l'offerta gastronomica del locale. - Lui/lei impara le caratteristiche della domanda e controlla la presenza dei vini. - Lui/lei conosce l'idoneità dell'offerta dei vini conoscendo le aspettative dei clienti. - Lui/lei diventa esperto delle più adeguate caratteristiche per l'assaggio del vino.
--	---	--

	RefuSkills: cameriere/a	
---	--------------------------------	--




Titolo generico dell'unità:	Sicurezza, igiene e protezione dell'ambiente nell'industria alberghiera							
Punti ECVET:	(se applicabile)							
Crediti ECTS:	(4,4) 110 ore							
Livello EQF(NQF):	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	
				X				
Risultati di apprendimento								
RefuSkills: Competenze lavorative – U3- Etichetta di risultati di apprendimento	Codice del modulo di apprendimento	Competenza						
		Conoscenza			Capacità			
	U3	Competenza: Preparare ed esporre elaborazioni basilari per l'offerta del bar-caffetteria						




<p>Preparazione ed esposizione dei pasti nel bar-caffetteria.</p> <p>Sicurezza, igiene e protezione ambientale nell'industria alberghiera.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Lui/lei definisce un'invitante, equilibrata e appropriata offerta gastronomica. - Lui/lei determina il grado di qualità delle materie prime. - Lui/lei prepara e presenta colazioni, aperitivi e piatti seguendo la definizione del prodotto e le regole basilari per la sua preparazione. - Lui/lei progetta la decorazione minima per il cibo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lui/lei definisce l'offerta gastronomica tenendo conto di aspetti come: bisogni, gusti, materie prime, ecc. - Lui/lei controlla che il prodotto abbia il livello di qualità atteso dal cliente e che gli obiettivi economici del bar-caffetteria siano contemporaneamente raggiunti. - Lui/lei impara le tecniche basilari per l'elaborazione del cibo, rispondendo anche alle sue caratteristiche di presentazione. - Lui/lei impara differenti tecniche ed elementi decorativi che al meglio rispondono al genere e tipo di cibo.
		<p>Competenza: Agire seguendo le procedure di sicurezza, igiene e protezione ambientale nell'industria alberghiera.</p>	



		<ul style="list-style-type: none"> - Lui/lei applica il controllo delle regole di igiene personale stabilite secondo le regolazioni attuali. - Lui/lei pulisce e controlla la condizione degli attrezzi, delle machine e degli strumenti per il catering. - Lui/lei conduce e porta a termine operazioni di raccolta, purificazione e smaltimento degli avanzi di cibo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lui/lei impara come usare la divisa imposta dalle norme e come arrivare allo stato ottimale di igiene e igiene personale. - Lui/lei conosce le procedure di comunicazione stabilite in caso di malattia. - Lui/lei conosce ed evita abitudini, gesti e pratiche che possono produrre germi. - Lui/lei mantiene e controlla le aree di lavoro e le capacità dell'hotel, in particolar modo quelle riguardanti la preparazione e il servizio di cibo e bevande. - Lui/lei si comporta seguendo le regole per la protezione di sicurezza, igiene e salute.
--	--	--	---

	RefuSkills: cameriere/a	
Titolo generic dell'unità:	Gestione del bar-caffetteria e inglese professionale	

Punti ECVET:	(se applicabile)							
Crediti ECTS:	(8,4) 210 ore							
Livello EQF(NQF):	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	
				X				
Risultati di apprendimento								
RefuSkills: Competenze lavorative – U3- Etichetta di risultati di apprendimento	Codice del modulo di apprendimento	Competenza						
		Conoscenza			Capacità			
	U4	Competenza: Gestione del bar-caffetteria						





<p>Gestione del bar-caffetteria. Inglese professionale per il servizio al ristorante</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Lui/lei conosce la gestione degli acquisti e delle forniture di beni che sono necessari. - Lui/lei immagazzina cibo bevande e altri beni ricevuti. - Lui/lei mette in atto la chiusura giornaliera della produzione e il regolamento in contanti seguendo le regole e le procedure stabilite. - Lui/lei valuta le necessità delle risorse informatiche per le operazioni di bar-caffetteria. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lui/lei impara come negoziare con i fornitori per ottenere le condizioni più favorevoli prendendo in considerazione aspetti come prezzi del mercato, tempo di consegna, qualità, ecc. - Lui/lei conosce le caratteristiche di un corretto immagazzinamento dei prodotti, come la documentazione derivante dal processo e le condizioni ottimali di pulizia. - Lui/lei conosce le regole riguardanti le chiusure giornaliere. - Lui/lei co-identifica la gestione dei diversi programmi usati in modo razionale, sicuro ed efficace.
		<p>Competenze: Comunicare in inglese a un livello fluente e indipendente nei servizi di catering.</p>	





		<ul style="list-style-type: none"> - Lui/lei capisce informazioni scritte e orali in inglese nel campo dell'attività di ristorazione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lui/lei conosce e capisce situazioni prevedibili in inglese come: saluti di accoglienza e congedo, richieste di informazioni sull'offerta gastronomica, forniture di cibo e bevande per il servizio, bollette, ecc. - Lui/lei produce semplici messaggi orali in inglese in situazioni comuni di lavoro. - Lui/lei impara come estrapolare informazioni da documenti brevi e semplici scritti in inglese. - Lui/lei produce o completa in inglese brevi e semplici documenti in inglese.
--	--	--	---



	RefuSkills: Saldatore							
RefuSkills: Saldatore Livello SQF:	(se applicabile)							
Totale punti ECVET:	(se applicabile)							
Totale crediti ECTS:	(se applicabile)							
Livello EQF(NQF)	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	
		X						
Unità di apprendimento	RefuSkills: Saldatore-U1		Competenze di base					
	RefuSkills: Saldatore-U2		Competenze trasversali					
	RefuSkills: Saldatore-U3		Competenze professionali					





		RefuSkills: Saldatore						
Tito dell'Unità:		RefuSkills: Competenze di base-U1:						
RefuSkills: Saldatore Livello SQF:		(se applicabile)						
Punti ECVET:		(se applicabile)						
Crediti ECTS:		(se applicabile)						
Livello EQF(NQF)		L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7
			X					
Learning outcomes								
RefuSkills: Competenze di base-U1-Risultati di apprendimento		Training Module Code	Competenze					
		U1	Conoscenze			Abilità		
Competenze matematiche		U1.1	Eseguire calcoli per l'attività di saldatura in autonomia.					
			conosce le operazioni matematiche di base (somme, sottrazioni, moltiplicazioni e divisioni).			Esegue calcoli di base con informazioni tratte dal WPS (Specifiche delle procedure di saldatura), disegni, tabelle e grafici. Legge i dati in tabelle e grafici.		



			<p>Seleziona le informazioni rilevanti per l'attività di saldatura, da standard, disegni e WPS.</p> <p>Risolve esercizi di matematica relativi a WPS, tabelle e grafici.</p>
Competenze di alfabetizzazione	U1.2	Esegue l'interpretazione di disegni tecnici inclusi simboli, abbreviazioni e disegni, nonché WPS, con un certo livello di autonomia.	
		<p>Conosce le caratteristiche e le specifiche dei disegni tecnici.</p> <p>Conosce le prospettive del disegno (ad esempio in alto, in basso, in isometria).</p> <p>Conosce la struttura, i contenuti e la terminologia WPS.</p> <p>Conosce simboli standardizzati di saldatura.</p>	<p>Interpreta le informazioni contenute in un WPS e / o in un disegno tecnico di una costruzione saldata.</p> <p>Interpreta disegni simbolici e rappresentazione di strumenti, accessori e attrezzature.</p> <p>Analizza disegni tecnici, simboli e abbreviazioni.</p> <p>Identifica la posizione della saldatura.</p>





		RefuSkills: Saldatore						
Titolo generico dell'UNità:		RefuSkills: Competenze Trasversali-U2:						
RefuSkills: Saldatore Livello SQF:								
Punti ECVET:		(se applicabile)						
Crediti ECTS:		(se applicabile)						
Livello EQF(NQF)		L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7
			x					
Learning outcomes								
RefuSkills: Competenze trasversali-U1-Risultati di apprendimento		Training Module Code	Competenze					
		U2	Conoscenze			Abilità		
Competenze in materia di salute e sicurezza		U2.1	Conosce gli aspetti di salute e sicurezza sul lavoro e i diversi rischi legati alle procedure di saldatura.			Sceglie e applica metodi per prevenire i rischi legati alla saldatura e alle attività ausiliarie in diversi processi di saldatura.		
			Conosce i rischi specifici associati alla professione di saldatura.			Mantiene l'attrezzatura per la salute e la sicurezza in condizioni adeguate.		
			Conosce le norme di sicurezza e le norme antinfortunistiche.			Applica le procedure di salute e		



		<p>Conosce il mantenimento delle attrezzature per la salute e la sicurezza.</p> <p>Conosce i problemi generali di protezione dell'ambiente nell'attività di saldatura.</p> <p>Conosce il primo soccorso.</p>	<p>sicurezza sul posto di lavoro, in base al lavoro di saldatura.</p> <p>Identifica rischi specifici e potenziali incidenti nella professione.</p> <p>Spiega i motivi per implementare le misure di salute e sicurezza e il relativo impatto negativo del loro mancato utilizzo.</p>
Competenze comunicative	U2.2	Interagisce con gli altri per eseguire un lavoro di saldatura sotto supervisione.	
		<p>Conosce diversi tipi di comunicazione (formale vs informale, verbale vs non verbale).</p> <p>Sa quando applicare i diversi tipi di comunicazione.</p>	<p>Implementa le azioni ricevute da istruzioni verbali e scritte.</p> <p>Interagisce con il coordinatore della saldatura e con il personale addetto alla saldatura coinvolto nel lavoro di saldatura.</p>



		RefuSkills: Saldatore						
Titolo Generico dell'Unità:		RefuSkills:Competenze professionali–U3:						
RefuSkills: Saldatore Livello SQF:								
Punti ECVET:		(se applicabile)						
Crediti ECTS:		(se applicabile)						
Livello EQF(NQF)		L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7
			x					
Learning outcomes								
RefuSkills: Competenze professionali- U3-Unità di apprendimento		Training Module Code	Competenze					
		U3	Conoscenze			Abilità		
Attrezzature e strumenti di misura		U3.1	Utilizzare strumenti di misurazione e controllo con autonomia.					
			Conosce le procedure di misurazione e l'applicabilità delle attrezzature e strumenti di misurazione (ad esempio dimensioni, parametri di saldatura, temperature). Conosce l'importanza dell'utilizzo di apparecchiature			Sceglie l'attrezzatura e gli strumenti per effettuare misurazioni specifiche. Interpreta le specifiche procedure di misurazione delle unità dalle informazioni contenute nel WPS.		



		per misurare e controllare le variabili di saldatura.	Utilizza strumenti di misurazione dimensionale di base per la misurazione delle saldature.
Materiali	U3.2	Applicare procedure e tecniche di saldatura secondo le specifiche dei materiali, con un certo livello di autonomia.	
		<p>Sa come distinguere tra materiali diversi e materiali di consumo per la saldatura.</p> <p>Conosce i concetti elementari di saldabilità di diversi materiali.</p> <p>Conosce le basi della preparazione del materiale (ad es. Taglio, pulizia)</p> <p>Conosce i concetti elementari dei gas di protezione e le loro proprietà, specialmente in relazione ai rischi per la sicurezza.</p>	<p>Identifica e utilizza materiali di consumo (materiale di riempimento, gas di protezione, altro) per eseguire lavori di saldatura.</p> <p>Valuta se i materiali di consumo sono in condizioni adeguate per l'uso.</p> <p>Identifica i materiali di base (ferrosi e non ferrosi) per la saldatura.</p> <p>Prepara materiali di base e materiali di consumo per il lavoro di saldatura.</p>
Saldatura e attrezzature ausiliarie e loro manutenzione	U3.3	Utilizzare e mantenere la saldatura e l'attrezzatura ausiliaria con autonomia.	
		<p>Conosce le caratteristiche tecnologiche degli strumenti manuali e delle attrezzature utilizzate nella saldatura.</p> <p>Conosce le attrezzature e i requisiti di manutenzione degli strumenti.</p>	<p>Costituisce l'attrezzatura per la saldatura in base ai requisiti del WPS.</p> <p>Sceglie gli strumenti, la saldatura e le attrezzature ausiliarie, in base al lavoro svolto.</p> <p>Distingue le caratteristiche principali di attrezzature e strumenti.</p>



			<p>Utilizza gli strumenti appropriati, la saldatura e altre apparecchiature ausiliarie, secondo il WPS e prima, durante e dopo le fasi di saldatura.</p> <p>Misura il preriscaldamento e la temperatura di interpass, se necessario.</p> <p>Esegue la manutenzione delle attrezzature di saldatura e ausiliari.</p>
Assemblaggio delle strutture	U3.4	Preparare un montaggio del giunto di saldatura secondo il WPS, in autonomia.	Esegue la preparazione all'assemblaggio in base ai requisiti WPS.
		<p>Conosce la produzione e l'assemblaggio di strutture con diversi processi di saldatura.</p> <p>Implementa tolleranze di adattamento secondo i disegni tecnici e WPS.</p> <p>Usa tecniche di assemblaggio di saldatura per strutture metalliche.</p>	
Procedure di saldatura:	U3.5	Eeguire un lavoro di saldatura in base al WPS, con un certo livello di autonomia.	Esegue almeno un processo di saldatura per fusione in un ambiente professionale, in base ai requisiti della EN ISO 9606.
		<p>Conosce le caratteristiche di almeno un processo di saldatura a fusione (ad esempio MMA, TIG, MIG / MAG, FCAW e saldatura a gas) e i suoi principali parametri di saldatura.</p> <p>Regola la fonte di saldatura e altre variabili di saldatura.</p> <p>Esegue il preriscaldamento, se necessario.</p> <p>Conosce gli scopi di processi specifici e le loro applicazioni su diversi materiali e giunture.</p>	



		Conosce le ragioni e gli elementi base per il preriscaldamento e il più comune trattamento termico post-saldatura.	
Controllo di qualità e standards	U3.6	Garantisce il controllo della qualità del proprio lavoro, nel rispetto delle istruzioni e dei relativi standard di saldatura, con un certo livello di autonomia.	
		<p>Conosce elementi di base e tecniche di ispezione visiva.</p> <p>Conosce le imperfezioni della saldatura e le ragioni per cui si verificano.</p> <p>Conosce lo scopo e le procedure dell'ispezione NDT delle saldature.</p> <p>Conosce i fattori che influenzano la qualità della saldatura.</p> <p>Ha familiarità con gli standard di saldatura e il loro scopo.</p>	<p>Identifica le imperfezioni / difetti della saldatura attraverso semplici ispezioni visive secondo le istruzioni.</p> <p>Svolge attività di controllo della qualità secondo gli standard di saldatura.</p>

