



Nuovi Profili professionali del RRSP

INDICE

OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA	3
COORDINATORE DI PROGRAMMI DI BENESSERE	10
ISTRUTTORE FORESTALE DI ABBATTIMENTO E ALLESTIMENTO	17

Profilo

Operatore dei servizi di sala

Denominazione del Profilo

Operatore dei servizi di sala.

Descrizione del profilo

L'Operatore dei servizi di sala si occupa della predisposizione della sala da pranzo e dei tavoli, dell'accoglienza dei clienti a cui presenta il menù e la carta dei vini. Prende le ordinazioni e gestisce il servizio al tavolo, accertandosi che i clienti siano soddisfatti. Si occupa di pulire e riordinare i tavoli e le sedie dopo l'uso e di ripristinare la sala.

Si relazione con il responsabile della sala ed il personale di cucina.

Referenziamenti

- **Quadro Europeo delle Qualificazioni - (EQF)**

3

- **Classificazione Nazionale delle professioni (ISTAT CP 2011)**

5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante

5.2.2.2.3 Addetti al banco nei servizi di ristorazione

- **Classificazione Nazionale delle Attività economiche (Ateco 2007)**

56.10.50 Ristorazione su treni e navi

56.21.00 Catering per eventi, banqueting

56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale

56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina

56.10.11 Ristorazione con somministrazione

55.20.30 Rifugi di montagna

55.10.00 Alberghi

- **Settore Economico Professionale (SEP) - QNQR**

Servizi turistici

- **Processo - QNQR**

Servizi di ristorazione

- **Sequenze di Processo - QNQR**

Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande

- **Aree di attività**

AdA-23.01.08 Allestimento sala e servizio ai tavoli

Profilo associato a tutti i RA:

RA1: Effettuare la comanda, in base ai criteri di ordine prestabiliti, predisponendo gli ordinativi anche in funzione delle richieste della clientela

RA2: Servire al tavolo, nel rispetto delle indicazioni ricevute, ottimizzando i tempi e assistendo la clientela

RA3: Ordinare la sala, in base alle prescrizioni ricevute, effettuando le attività di riassetto, pulizia e allestimento

Competenze
GESTIRE LA RELAZIONE CON IL CLIENTE
CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none">- Comunicazione professionale in lingua inglese ed in un'altra lingua straniera per quanto concerne l'accoglienza- Modelli e tecniche di comunicazione e gestione della relazione con il cliente- Caratteristiche del territorio: offerta di servizi turistici, tradizioni alimentari, prodotti tipici- Principi di customer care e di fidelizzazione del cliente- Tecniche di accoglienza in relazione a target e caratteristiche della clientela- Sistemi di pagamento e procedure di emissione di documenti fiscali
ABILITÀ <ul style="list-style-type: none">- Accogliere e comunicare con il cliente- Adottare stili di comportamento improntati a cordialità e cortesia- Informare e consigliare il cliente rispetto alla fruizione del territorio- Rilevare il grado di soddisfazione del cliente traducendo i feedback ottenuti in elementi di maggiore accessibilità e fruibilità del servizio reso- Gestire la riscossione del conto mediante diversi sistemi di pagamento ed emettere i corretti documenti fiscali- Gestire reclami e disservizi- Utilizzare codici e modalità di interazione diversi a seconda della tipologia dei clienti, rivolti alla valorizzazione dei prodotti proposti
RISULTATO <p>Cliente accolto ed assistito nella fruizione del servizio nel rispetto degli standard qualitativi previsti.</p>
INDICATORI <ul style="list-style-type: none">- Ricezione del cliente- Rilevazione della soddisfazione del cliente- Gestione reclami- Gestione pagamenti
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR <p>AdA-23.01.08 – Allestimento sala e servizi ai tavoli Nessuna attività associata</p>
LIVELLO EQF <p>3</p>

EFFETTUARE IL SERVIZIO DI SALA
CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none">– Tecniche del servizio di sala: alla guéridon, all'italiana, alla francese, all'inglese– Tecniche di risoluzione dei problemi– Procedure e modelli organizzativi nella gestione del servizio di sala– Tipologie di evento: banqueting, garden party, coffee break, buffet, brunch,...– Modelli, componenti e standard qualitativi del servizio di sala– Tipologia, caratteristiche e funzionalità delle attrezzature utilizzate per il servizio in sala– Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di sicurezza sul lavoro e di HACCP relativi all'effettuazione del servizio di sala– Principali riferimenti normativi relativi alla miscita e somministrazione di alcolici
ABILITÀ <ul style="list-style-type: none">– Adottare tecniche di servizio di piatti e bevande differenti in base al menu, alla tipologia ed agli standard della struttura e alla tipologia di clientela– Monitorare i tempi di esecuzione e lo stato di avanzamento dell'erogazione del servizio tra sala e cucina/bar– Cogliere ed interpretare esigenze, problemi e richieste del cliente– Individuare modalità di intervento a fronte di criticità organizzative ed errori nel servizio– Operare il servizio di sala nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro e della normativa HACCP
RISULTATO <p>Servizio di distribuzione dei piatti e delle bevande effettuato nel rispetto degli standard di qualità e delle normative igienico sanitarie vigenti.</p>
INDICATORI <ul style="list-style-type: none">– Somministrazione di piatti e bevande– Rispetto delle norme igienico sanitarie– Rispetto degli standard qualitativi– Gestione criticità ed errori nel servizio
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR <p>AdA 23.01.08 – Allestimento sala e servizio ai tavoli</p> <p>Attività:</p> <ul style="list-style-type: none">– Servizio ai tavoli di cibi e bevande
LIVELLO EQF <p>3</p>

EFFETTUARE LA COMANDA
CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none">- Metodi e procedure per la redazione e l'inoltro della comanda con strumenti cartacei e elettronici- Processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli e modalità organizzative- Caratteristiche e composizione del menu e della carta dei vini- Elementi di culinaria- Elementi di enologia ed enogastronomia- Stili alimentari, allergie ed intolleranze alimentari- Comunicazione professionale in lingua inglese e in un'altra lingua straniera per quanto concerne la raccolta della comanda
ABILITÀ <ul style="list-style-type: none">- Presentare ed illustrare il menu e la carta dei vini, anche in lingua inglese e in un'altra lingua straniera, tenendo conto della disponibilità aggiornata dei piatti- Informare e consigliare il cliente, in modo chiaro e completo, al fine di orientarlo a seconda dei suoi gusti e preferenze, a quanto presente nell'offerta dell'esercizio ricettivo- Raccogliere le richieste del cliente, interpretando esigenze e preferenze- Predisporre la comanda con l'impiego di strumenti cartacei ed elettronici secondo le procedure aziendali- Registrare variazioni ai piatti e annotazioni relative ad eventuali allergie ed intolleranze- Trasferire la comanda in cucina, con l'impiego di strumenti cartacei ed elettronici
RISULTATO Comande e ordini registrati con precisione e trasferiti tempestivamente
INDICATORI <ul style="list-style-type: none">- Presentazione menu e carta dei vini aggiornati- Annotazione e trasferimento delle comande- Interpretazione esigenze cliente
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA-23.01.08 – Allestimento sala e servizio ai tavoli Attività: <ul style="list-style-type: none">- Predisposizione degli ordinativi- Registrazione delle richieste nei servizi di ristorazione
LIVELLO EQF 3

ALLESTIRE E RIASSETTARE SALA E TAVOLI**CONOSCENZE**

- Tecniche di lay out ed allestimento dello spazio ristorativo in funzione della tipologia di servizio o evento
- Tecniche di mise en place di tavoli e banchetti
- Tecniche, procedure e prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature
- Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali e dei prodotti in uso
- Elementi di igiene ambientale e di igiene del lavoro
- Procedure di manutenzione ordinaria di spazi ed attrezzature
- Principali riferimenti normativi relativi alla sicurezza sul lavoro per quanto concerne la pulizia e l'allestimento di spazi e attrezzature

ABILITÀ

- Adottare stili, tecniche e materiali per allestimenti e addobbi degli spazi in rapporto alla tipologia di servizio ed evento
- Applicare modalità e procedure igienico sanitarie per il riordino e la pulizia di ambienti/spazi di ristorazione, degli arredi e degli strumenti di lavoro
- Rilevare il livello dei consumi dei materiali/prodotti e lo stato di usura delle componenti del servizio provvedendo al loro reintegro ove necessario
- Effettuare piccoli interventi di manutenzione ordinaria di spazi ed attrezzature
- Operare la pulizia e l'allestimento di spazi ed attrezzature nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro

RISULTATO

Spazio di ristorazione e tavoli predisposti ed allestiti in ragione delle esigenze estetico funzionali del servizio da erogare.

INDICATORI

- Allestimento dei tavoli e/o del banco
- Riordino e pulizia degli spazi e delle attrezzature
- Verifica delle disponibilità di materie e componenti di servizio

ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR

AdA-23.01.03 – Preparazione della pizza

- Allestimento sale e vetrine
- Pulizia e riassetto della sala

LIVELLO EQF

3

Profilo

Coordinatore di programmi di benessere

Denominazione del Profilo

Coordinatore di programmi di benessere.

Descrizione del profilo

Il Coordinatore di programmi di benessere si occupa di occuparsi dell'accoglienza e della valutazione dei bisogni di benessere dei clienti e della predisposizione di piani benessere personalizzati coerenti con i bisogni rilevati. Coordina gli operatori dell'area benessere e definisce strategie e modalità operative finalizzate a massimizzare la soddisfazione del cliente, in ottica di customer care.

Si relaziona con gli operatori e gli specialisti del benessere.

Referenziamenti

- **Quadro Europeo delle Qualificazioni - (EQF)**

5

- **Classificazione Nazionale delle professioni (ISTAT CP 2011)**

5.4.3.3.0 Massaggiatori ed operatori termali

5.4.3.2.0 Estetisti e truccatori

- **Classificazione Nazionale delle Attività economiche (Ateco 2007)**

96.02.01 Servizi dei saloni di barbiere e parrucchiere

96.02.02 Servizi degli istituti di bellezza

96.02.03 Servizi di manicure e pedicure

96.04.10 Servizi di centri per il benessere fisico (esclusi gli stabilimenti termali)

96.09.02 Attività di tatuaggio e piercing

- **Settore Economico Professionale (SEP) - QNQR**

Servizi alla persona

- **Processo - QNQR**

Gestione ed erogazione di servizi di trattamenti estetici e di acconciatura

- **Sequenze di Processo - QNQR**

Gestione ed erogazione dei servizi di trattamento estetico

- **Aree di attività**

AdA 20.01.02 Realizzazione di trattamenti estetici e di benessere fisico

Profilo associato a 1 RA su 7:

RA1: Accogliere il cliente, avendo cura di analizzare le richieste e individuare i trattamenti estetici da praticare, fornendo indicazioni sui prodotti cosmetici da utilizzare anche in base alle richieste di trattamento e acquisendo ove necessario, il consenso informato

AdA 20.01.01 Gestione del centro benessere (centro estetico o SPA)

Profilo associato a tutti i RA:

RA1: Sviluppare l'offerta dei servizi in coerenza con le tendenze dettate dalla moda, dalle innovazioni cosmetologiche ed estetiche e in rapporto alle esigenze della clientela, avendo cura di definire e promuovere azioni di comunicazione e promozione degli stessi

RA2: Gestire gli aspetti amministrativi del centro benessere (centro estetico o SPA), curando l'espletamento degli adempimenti ordinari per la gestione economica dell'esercizio

RA3: Gestire i fabbisogni di approvvigionamento dei materiali, verificando e monitorando le giacenze di merce e presidiando i rapporti con i fornitori

RA4: Pianificare il lavoro del centro benessere (centro estetico o SPA), garantendo la presenza di collaboratori adeguati quantitativamente e qualitativamente al fabbisogno di risorse professionali, e gestendo gli appuntamenti del centro estetico e l'archivio delle schede informative sui clienti

Competenze
ANALIZZARE IL FABBISOGNO DEL CLIENTE
<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> – Modelli e tecniche di comunicazione e gestione della relazione in funzione del target di utenza – Elementi di anatomia e fisiologia e caratteristiche della cute correlati ai trattamenti – Concetto olistico di benessere: dimensioni di bellezza e salute – Fabbisogno di benessere: caratteristiche in relazione a diversi target di utenza e di collocazione del centro – Tecniche e procedure per l'utilizzo della scheda tecnica/cliente – Caratteristiche tecniche ed economiche dei servizi caratterizzanti l'offerta del centro – Tecniche di counselling e di intervista – Caratteristiche e funzionalità dei software per la gestione dell'anagrafica e delle schede tecniche/cliente
<p>ABILITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> – Illustrare funzionamento e servizi della struttura: disponibilità, prezzi e tipologia dei trattamenti – Individuare e comprendere i bisogni di benessere e cura prioritari del cliente, in collaborazione con il personale tecnico – Identificare vincoli tecnici ed economici forniti dal cliente – Applicare metodiche per la compilazione e gestione della scheda tecnica/cliente – Valutare la tipologia di intervento e/o la necessità di una consulenza specialistica
<p>RISULTATO</p> <p>Cliente accolto e bisogno di benessere analizzato e rilevato.</p>
<p>INDICATORI</p> <ul style="list-style-type: none"> – Compilazione scheda tecnica/cliente ed inserimento nel sistema informatico – Accoglienza del cliente – Bisogno di benessere generale codificato – Bisogno di benessere area di competenza dello specialista codificato
<p>ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR</p> <p>AdA 20.01.02 Realizzazione di trattamenti estetici e di benessere fisico</p> <p>Attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Analisi delle richieste del cliente ed individuazione dei trattamenti estetici da realizzare – Accoglienza del cliente del centro estetico o della SPA <p>AdA 20.01.01 Gestione del centro benessere (centro estetico o SPA)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tenuta scheda cliente e trattamento dati per consenso informato
<p>LIVELLO EQF</p> <p>5</p>

DEFINIRE UN PIANO DI BENESSERE PERSONALIZZATO
CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none">- Tecniche di vendita- Caratteristiche, modello organizzativo, servizi e standard di qualità del centro- Modelli e tecniche di negoziazione- Modelli e tecniche di pianificazione delle attività- Modelli e tecniche di problem solving
ABILITÀ <ul style="list-style-type: none">- Applicare tecniche di pianificazione e programmazione dei diversi servizi di trattamento- Riconoscere caratteristiche e specificità della pelle e delle sue alterazioni associando la tipologia di interventi più adeguata- Configurare proposte in grado di integrare le diverse dimensioni del benessere secondo un approccio olistico- Ideare una proposta di servizio in relazione alle esigenze espresse dal cliente e alla valutazione degli indicatori rilevati- Applicare tecniche di negoziazione sulla proposta avanzata- Presentare al cliente il piano, i trattamenti e i prodotti prefigurando il risultato dei trattamenti- Elaborare un programma operativo interno- Valutare risorse presenti, vincoli organizzativi e bisogni del cliente
RISULTATO <p>Piano di benessere operativo definito e concordato con il cliente.</p>
INDICATORI <ul style="list-style-type: none">- Elaborazione di un programma operativo interno, comprensivo di servizi, tempi e specialisti- Elaborazione di un piano benessere da consegnare al cliente
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR <p>AdA.20.01.02 Realizzazione di trattamenti estetici e di benessere fisico</p> <p>Attività:</p> <ul style="list-style-type: none">- Indicazione al cliente sui prodotti cosmetici legati al tipo di epidermide e trattamento <p>AdA 20.01.01 Gestione del centro benessere (centro estetico o SPA)</p> <p>Attività:</p> <ul style="list-style-type: none">- Individuazione delle tipologie di prodotti/servizi in rapporto a target/esigenze di clientela- Pianificazione del lavoro
LIVELLO EQF <p>5</p>

GESTIRE L'EROGAZIONE DEI SERVIZI
CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none">- Modelli e tecniche di gestione delle risorse umane: delega, motivazione, valutazione- Modelli e tecniche di gestione del gruppo di lavoro- Modelli e tecniche di gestione organizzativa dei servizi- Modelli e tecniche di sviluppo e promozione dell'offerta dei servizi- Modelli e strategie di marketing- Procedure per la gestione amministrativa dei servizi erogati- Procedure per la gestione degli approvvigionamenti- Modelli e tecniche per la gestione dei fornitori
ABILITÀ <ul style="list-style-type: none">- Organizzare e coordinare l'erogazione dei servizi da parte di operatori e specialisti- Gestire il gruppo di lavoro e le diverse professionalità al suo interno- Individuare esigenze di riprogrammazione dei piani benessere in funzione di dati di feedback e di monitoraggio- Sviluppare l'offerta dei servizi in coerenza con innovazioni e tendenze di settore ed esigenze della clientela- Definire e promuovere azioni di comunicazione e di marketing- Aggiornare la scheda tecnica/cliente- Realizzare la gestione amministrativa dei servizi erogati- Definire e gestire il piano degli approvvigionamenti
RISULTATO <p>Gestione dell'erogazione dei servizi nel rispetto delle programmazioni e degli standard qualitativi definiti.</p>
INDICATORI <ul style="list-style-type: none">- Gestione problematiche organizzative- Definizione e gestione piano di approvvigionamento- Gestione aspetti amministrativi
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR <p>AdA 20.01.01 Gestione del centro benessere (centro estetico o SPA)</p> <p>Attività:</p> <ul style="list-style-type: none">- Realizzazione delle procedure per l'espletamento degli adempimenti contabili e fiscali giornalieri- Gestione dei prodotti in giacenza del centro estetico- Gestione delle relazioni con i fornitori del centro benessere- Pianificazione del lavoro e gestione degli appuntamenti del centro benessere- Tenuta scheda cliente e trattamento dati per consenso informato
LIVELLO EQF 5

MONITORARE E VALUTARE L'EFFICACIA DEI PIANI BENESSERE
CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none">- Modelli e tecniche di customer care- Tecniche e strumenti di rilevazione della soddisfazione del cliente- Modelli e standard qualitativi nell'erogazione dei servizi di benessere- Procedure e strumenti per il monitoraggio dell'andamento del piano benessere- Procedure base di elaborazione e analisi dei dati- Criteri e metodi di valutazione dei risultati del piano benessere
ABILITÀ <ul style="list-style-type: none">- Rilevare la soddisfazione del cliente nel corso ed al termine del piano- Valutare i risultati del piano con il coinvolgimento degli operatori e degli specialisti- Elaborare report di valutazione- Monitorare statisticamente il grado di soddisfazione della clientela del centro benessere rispetto ai piani benessere ed ai servizi erogati- Rilevare buone pratiche, aree critiche suscettibili di intervento e di sviluppo- Identificare correttivi e possibili azioni di miglioramento
RISULTATO <p>Piani benessere e servizi erogati monitorati e valutati e possibili azioni di miglioramento individuate.</p>
INDICATORI <ul style="list-style-type: none">- Rilevazione e codifica della soddisfazione del cliente- Valutazione dei risultati del piano- Individuazione azioni di miglioramento a livello di centro benessere
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR <p>Nessuna attività associata</p>
LIVELLO EQF <p>5</p>

Profilo

Istruttore forestale di abbattimento e allestimento

Denominazione del Profilo

Istruttore forestale di abbattimento ed allestimento

Descrizione del profilo

L'Istruttore forestale è un operatore specializzato del settore forestale e si occupa sia di coordinare la realizzazione delle operazioni e di supervisionare gli interventi all'interno del cantiere forestale che di trasmettere le più appropriate conoscenze tecniche e modalità di lavoro agli operatori forestali, anche nell'ambito di cantieri forestali didattici.

Opera con un buon margine di autonomia, coordinandosi con gli operatori di settore e collaborando con l'equipe didattica.

Referenziamenti

- **Quadro Europeo delle Qualificazioni - (EQF)**
4
- **Classificazione Nazionale delle professioni (ISTAT CP 2011)**
 - 6.4.4.1.1 Abbattitori di alberi e rimboschitori
 - 7.4.3.3.0 Conduttori di macchine forestali
 - 8.3.2.1.0 Personale forestale non qualificato
 - 3.2.2.1.2 Tecnici forestali
 - 2.3.1.3.0 Agronomi e forestali
- **Classificazione Nazionale delle Attività economiche (Ateco 2007)**
 - 02.10.00 Silvicoltura e altre attività forestali
 - 02.20.00 Utilizzo di aree forestali
 - 02.40.00 Servizi di supporto per la silvicoltura
 - 74.90.11 Consulenza agraria fornita da agronomi
 - 74.90.12 Consulenza agraria fornita da agrotecnici e periti agrari
- **Settore Economico Professionale (SEP) - QNQR**
Agricoltura, silvicoltura e pesca
- **Processo - QNQR**
Coltivazioni agricole, florovivaistiche, forestali e costruzione/manutenzione di parchi e giardini
- **Sequenze di Processo - QNQR**
Gestione di aree boscate e forestali
- **Aree di attività**
AdA 01.01.21 Operazioni di taglio e allestimento in un cantiere forestale
Profilo associato a tutti i RA:
RA1: Effettuare l'abbattimento delle piante, sulla base delle verifiche preliminari all'interno di popolamenti forestali in condizioni normali e/o speciali, realizzando i tagli mediante l'utilizzo delle tecniche e delle attrezzature dedicate (es. motosega, tirfor, martinetto idraulico, fascia serra tronchi, ecc.)

RA2: Effettuare l'allestimento delle piante abbattute direttamente sul letto di caduta, provvedendo alla sramatura e alla depezzatura

RA3: Eseguire la manutenzione ordinaria della motosega, realizzando il controllo, la pulizia e la verifica dei DPI

AdA 01.01.22 Concentramento ed esbosco del materiale via terra

Profilo associato a tutti i RA:

RA1: Eseguire la movimentazione dei tronchi o delle piante intere, provvedendo al concentramento nelle zone di raccolta, al trasporto fino all'imposto e al carico sui veicoli destinati al trasporto

RA2: Eseguire la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle attrezzature, realizzando il controllo, la pulizia e la verifica degli stessi

AdA 01.01.18 Configurazione e strutturazione del cantiere forestale

Profilo associato alle seguenti Attività:

- Esame del piano di lavoro e dei documenti di progetto
- Individuazione dell'area più agevole per impiantare il cantiere in base alle caratteristiche della zona boschiva
- Delimitazione e segnalazione del cantiere boschivo e tracciamento delle linee di esbosco e di fuga
- Applicazione del piano dei tagli, della simbologia e della sua contestualizzazione sul terreno

AdA xxx Configurazione e gestione operativa del cantiere forestale

Profilo associato a tutti i RA:

RA1: Organizzare le risorse del cantiere forestale provvedendo al monitoraggio del processo di approvvigionamento dei materiali, verificando, inoltre l'idoneità generale di attrezzature, macchinari e dei dispositivi di protezione individuale

RA2: Eseguire il controllo dei lavori in corso d'opera, monitorando i rischi potenziali degli interventi e provvedendo alla supervisione diretta dei lavori valutati oltre lo standard di sicurezza o ritenuti di particolare complessità

RA3: Curare il trasferimento delle abilità operative e delle conoscenze necessarie per eseguire gli interventi forestali, illustrando le diverse tecniche e provvedendo ad eseguire dimostrazioni dirette delle varie procedure

Competenze**COORDINARE GLI INTERVENTI SELVICOLTURALI E DI TAGLIO DELLE PIANTE NEL CANTIERE FORESTALE****CONOSCENZE**

- Tecniche avanzate e procedure di abbattimento (taglio di punta, alberi in contropendenza, uso del tirfor, ...) e allestimento di alberi
- Tecniche avanzate e procedure di preparazione dei carichi di legname per l'esbosco
- Caratteristiche e tecniche avanzate di utilizzo di attrezzi e di macchinari per l'abbattimento e l'allestimento (motosega, scortecciatore, roncola, leve gira tronchi, funi, paranco, ...)
- Caratteristiche e tecniche avanzate di utilizzo di attrezzi e di macchinari per l'esbosco (trattore, argani, verricelli forestali e gru di caricamento forestale, gru a cavo, elicottero, ...)
- Elementi di tutela patrimonio e risorse forestali
- Tecniche di individuazione e verifica dei dispositivi di protezione individuale (DPI) necessari nelle operazioni di abbattimento, allestimento ed esbosco
- Normativa sulla sicurezza inerente le macchine e le attrezzature di lavoro
- Elementi di valutazione dei rischi connessi all'abbattimento, allestimento ed esbosco

ABILITÀ

- Pianificare gli interventi selvicolturali e di taglio delle piante all'interno del cantiere forestale conformemente alla documentazione tecnica
- Individuare e gestire variazioni nella situazione e nelle condizioni di lavoro anche attraverso revisioni nella pianificazione degli interventi
- Coordinare la predisposizione dell'area di taglio secondo le regole dell'abbattimento in sicurezza
- Selezionare le tecniche e le procedure di intervento conformemente alla valutazione del rischio
- Agevolare l'individuazione dei macchinari e degli strumenti di pertinenza in relazione al tipo di intervento e al loro utilizzo in condizioni di sicurezza
- Supervisionare e coordinare gli interventi di abbattimento, allestimento ed esbosco
- Relazionarsi e coordinarsi con figure di riferimento esterne ai fini della gestione del cantiere
- Fornire assistenza operativa alla squadra di lavoro in qualità di esperto nelle operazioni di abbattimento, allestimento ed esbosco

RISULTATO

Interventi di abbattimento, allestimento ed esbosco di alberi su terreni ed in situazioni di complessità variabile organizzati e supervisionati in conformità con la documentazione tecnica

INDICATORI

- Verifica del terreno d'intervento
- Monitoraggio dell'adeguatezza degli interventi
- Coordinamento e gestione dei lavori
- Elaborazione di adattamenti tecnici e di contesto per la realizzabilità degli interventi

ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR

AdA 01.01.21 - Operazioni di taglio e allestimento in un cantiere forestale

Attività:

- Taglio del cimale e dei rami (sramatura)
- Taglio del tronco in assortimenti di dimensioni definite (depezzatura)
- Esecuzione di tagli speciali (tacca profonda, taglio di punta, controcorrezione laterale, ecc..)
- Esecuzione tacca di direzione e taglio

- Verifiche preliminari per la realizzazione dell'abbattimento delle piante (esame dell'albero, scelta della direzione di abbattimento e delle vie di fuga, ecc.)

AdA 01.01.22 Concentramento ed esbosco del materiale via terra

Attività:

- Concentramento dei tronchi o delle piante intere dal letto di caduta alle vie di esbosco (es. per avvallamento manuale e/o in risine, a strascico con verricelli con skidder, ecc.)
- Esbosco del legname dalle zone di concentrazione agli imposti via terra
- Carico del legname sui veicoli destinati al trasporto
- Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari e attrezzature

AdA 01.01.18 Configurazione e strutturazione del cantiere forestale

Attività:

- Esame del piano di lavoro e dei documenti di progetto
- Individuazione dell'area più agevole per impiantare il cantiere in base alle caratteristiche della zona boschiva
- Delimitazione e segnalazione del cantiere boschivo e tracciamento delle linee di esbosco e fuga
- Applicazione del piano dei tagli, della simbologia e della sua contestualizzazione sul terreno

Ada xxx Coordinamento e gestione operativa del cantiere forestale

Attività:

- Verifica dell'idoneità di attrezzature, macchinari e DPI
- Organizzazione delle risorse umane e strumentali
- Controllo in corso d'opera dei lavori forestali
- Monitoraggio dei rischi potenziali che potrebbero intervenire durante l'esecuzione degli interventi forestali
- Supervisione degli interventi forestali valutati oltre lo standard di sicurezza o ritenuti di particolare complessità (es. tagli e abbattimenti in particolari condizioni ambientali)

LIVELLO EQF

4

ORGANIZZARE E GESTIRE UN CANTIERE FORESTALE DIDATTICO

CONOSCENZE

- Principi e tecniche di organizzazione logistica di un cantiere didattico, sia in aula che nei luoghi aperti di intervento selvicolturale e di taglio delle piante e di utilizzo delle attrezzature forestali
- Modelli di gestione di un cantiere didattico come ambiente di apprendimento
- Tecniche e metodologie di coordinamento del gruppo di lavoro all'interno di un cantiere didattico
- Strumenti e metodologie per supportare processi formativi con riferimento specifico all'apprendimento di nozioni e tecniche dirette all'applicazione
- Aspetti tecnici inerenti i macchinari in uso nel cantiere (componenti strutturali, dispositivi di comando di sicurezza, tecniche di utilizzo e lavorazione, controllo preutilizzo, pianificazione delle operazioni e messa a riposo)

ABILITÀ

- Pianificare ed organizzare un cantiere didattico in relazione agli interventi selvicolturali oggetto di esecuzione e di apprendimento
- Predisporre e verificare il corretto allestimento del cantiere didattico
- Approntare e verificare la predisposizione delle attrezzature idonee all'intervento formativo
- Coordinare l'equipe didattica
- Trasferire nozioni a carattere teorico pratico relative ai principi di organizzazione logistica di un cantiere didattico
- Utilizzare la dotazione tecnico didattica di supporto per le attività formative
- Monitorare l'adozione di prassi operative sicure ed ergonomiche nello svolgimento delle attività

RISULTATO

Cantiere didattico forestale organizzato e coordinato, con modulazione del piano di lavoro ed allestimento degli spazi coerente alle operazioni specifiche da realizzare, alle nozioni teorico pratiche da trasferire ed alle caratteristiche dei discenti.

INDICATORI

- Predisposizione del cantiere forestale didattico
- Pianificazione delle attività formative
- Coordinamento dell'equipe didattica

ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR

AdA 01.01.21 Operazioni di taglio e allestimento in un cantiere forestale

Attività:

- Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari, attrezzature e DPI

AdA 01.01.22 Concentramento ed esbosco del materiale via terra

Attività:

- Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari e attrezzature

AdA 01.01.18 Configurazione e strutturazione del cantiere forestale

Attività:

- Esame del piano di lavoro e dei documenti di progetto
- Individuazione dell'area più agevole per impiantare il cantiere in base alle caratteristiche della zona boschiva
- Delimitazione e segnalazione del cantiere boschivo e tracciamento delle linee di esbosco e fuga

AdA xxx Coordinamento e gestione operativa del cantiere forestale

Attività:

- Cura del trasferimento delle abilità operative e delle conoscenze di intervento forestale

(imboschimento, rimboschimento, governo e sviluppo delle piante, taglio, allestimento, esbosco)

- Realizzazione di dimostrazioni dirette delle varie procedure di intervento forestale

LIVELLO EQF

4

GESTIRE LA MANUTENZIONE DEI MACCHINARI E DEGLI ATTREZZI FORESTALI
<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> – Caratteristiche, funzionalità e principali anomalie e malfunzionamenti delle macchine ed attrezzature in uso per gli interventi di abbattimento, allestimento ed esbosco – Procedure di programmazione e gestione della manutenzione ordinaria delle macchine e degli strumenti di pertinenza – Procedure di monitoraggio degli approvvigionamenti di materiali, attrezzature e macchinari – Procedure e tecniche di controllo della funzionalità e dello stato di usura degli strumenti in uso – Tecniche di verifica della funzionalità dei dispositivi di protezione di strumenti e macchinari in uso – Tecniche di individuazione e verifica dei dispositivi di protezione individuale (DPI) necessari nelle operazioni di abbattimento, allestimento ed esbosco
<p>ABILITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> – Identificare prassi operative sicure/ergonomiche per assicurare la corretta funzionalità degli strumenti in uso – Supervisionare le operazioni di manutenzione di macchinari ed attrezzature – Monitorare la disponibilità di materiali, attrezzature e macchinari – Identificare il livello di usura e idoneità residua di attrezzature e utensili valutandone le possibili modalità di ripristino/sostituzione – Riconoscere lo stato di efficienza delle macchine valutandone la prestazione e il grado di funzionalità – Applicare procedure di ricerca guasti e/o malfunzionamenti
<p>RISULTATO Attività di verifica della corretta funzionalità dei macchinari e degli attrezzi forestali e di manutenzione ordinaria programmate e supervisionate</p>
<p>INDICATORI</p> <ul style="list-style-type: none"> – Programmazione delle attività di manutenzione ordinaria – Rilevazione di anomalie e malfunzionamenti
<p>ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 01.01.21 Operazioni di taglio e allestimento in un cantiere forestale Attività: – Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari, attrezzature e DPI</p> <p>AdA 01.01.22 Concentramento ed esbosco del materiale via terra Attività: – Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari e attrezzature</p> <p>AdA xxx Coordinamento e gestione operativa del cantiere forestale Attività: – Monitoraggio dell'approvvigionamento dei materiali, attrezzature, macchinari, ecc.</p>
<p>LIVELLO EQF 4</p>

REALIZZARE INTERVENTI FORMATIVI IN AMBITO FORESTALE
<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principi e processi di apprendimento attivo degli adulti - Tecniche e strumenti di rilevazione dei fabbisogni formativi - Tecniche di progettazione degli interventi formativi - Modelli e dinamiche di gruppo - Strumenti e tecniche per la verifica dell'apprendimento di conoscenze teorico pratiche - Metodologie e tecniche di monitoraggio e valutazione degli interventi formativi
<p>ABILITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificare i fabbisogni formativi - Pianificare gli interventi formativi in relazione alle necessità presentate dai discenti - Gestire gruppi di apprendimento in contesti operativi - Gestire processi formativi volti a trasferire nozioni a carattere teorico pratico in ambito forestale - Utilizzare gli strumenti tecnico didattici di supporto allo svolgimento delle attività formative in relazione ai diversi oggetti di apprendimento ed ai diversi contesti in cui si sviluppano le attività - Utilizzare tecniche e strumenti di valutazione dell'apprendimento - Monitorare e valutare le diverse dimensioni di qualità di un intervento formativo
<p>RISULTATO</p> <p>Attività di formazione in aula e nel cantiere didattico forestale erogate in coerenza con gli obiettivi di apprendimento e le caratteristiche dei discenti</p>
<p>INDICATORI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attivazione e governo delle attività didattiche - Interventi di docenza - Somministrazione strumenti di valutazione
<p>AdA 01.01.21 Operazioni di taglio e allestimento in un cantiere forestale</p> <p>Attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taglio del cimale e dei rami (sramatura) - Taglio del tronco in assortimenti di dimensioni definite (depezzatura) - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari, attrezzature e DPI - Esecuzione di tagli speciali (tacca profonda, taglio di punta, controcorrezione laterale, ecc..) - Esecuzione tacca di direzione e taglio - Verifiche preliminari per la realizzazione dell'abbattimento delle piante (esame dell'albero, scelta della direzione di abbattimento e delle vie di fuga, ecc.) <p>AdA 01.01.22 Concentramento ed esbosco del materiale via terra</p> <p>Attività :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carico del legname sui veicoli destinati al trasporto - Concentramento dei tronchi o delle piante intere dal letto di caduta alle vie di esbosco (es. per avvallamento manuale e/o in risine, a strascico con verricelli con skidder, ecc.) - Esbosco del legname dalle zone di concentramento agli imposti via terra - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari e attrezzature <p>AdA xxx Coordinamento e gestione operativa del cantiere forestale</p> <p>Attività correlate:</p>

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Cura del trasferimento delle abilità operative e delle conoscenze di intervento forestale (imboschimento, rimboschimento, governo e sviluppo delle piante, taglio, allestimento, esbosco)- Realizzazione di dimostrazioni dirette delle varie procedure di intervento forestale |
|--|

LIVELLO EQF

4
