



**REGIONE CALABRIA
GIUNTA REGIONALE**

**DIPARTIMENTO LAVORO
SETTORE 4 - FORMAZIONE, AUTOIMPIEGO E AUTOIMPRESORIALITÀ**

Assunto il 27/11/2024

Numero Registro Dipartimento 1660

=====

DECRETO DIRIGENZIALE

“Registro dei decreti dei Dirigenti della Regione Calabria”

N°. 16899 DEL 27/11/2024

Oggetto: D.G.R. 215 del 13/06/2016 – “Repertorio Regionale delle figure professionali”:
Approvazione di nuove figure come da sedute del Gruppo Tecnico Certificazioni e Competenze del
16/10/2024 - verbale n° 13/24, del 30/10/2024 verbale n° 14/24 e del 13/11/2024 – verbale n°
15/24

Dichiarazione di conformità della copia informatica

Il presente documento, ai sensi dell’art. 23-bis del CAD e successive modificazioni è copia conforme informatica del provvedimento originale in formato elettronico, firmato digitalmente, conservato in banca dati della Regione Calabria.

IL DIRIGENTE GENERALE

PREMESSO CHE:

- la Regione Calabria con DGR 335 del 17 settembre 2015 ha istituito il Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze coerentemente agli standard minimi di cui all'art 8 del Decreto Legislativo 16 gennaio 2013, n. 13 e al Quadro Nazionale delle Qualificazioni regionali delineato dall'intesa del 22 gennaio 2015 come recepita dal Decreto Interministeriale del 30 giugno 2015, hanno sottoscritto in data 09/02/2016, con DGR 215 del 13 giugno 2016 si è proceduto ad integrare la DGR 355 del 17 settembre 2015 con specifico riguardo all'istituzione del Repertorio delle Qualificazioni e Competenze della Regione Calabria e ad definire i compiti e la composizione del Gruppo Tecnico Repertorio (GTR);
- nel documento allegato alla citata delibera n. 215/2016, con riferimento alla gestione ed aggiornamento del "Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze", in particolare al punto 4.1, è stato previsto che la Regione Calabria si avvale di un "Gruppo Tecnico Repertorio" (GTR) al quale sono attribuite, tra l'altro, le funzioni di:
- verifica e validazione delle proposte d'integrazione e/o modifica del Repertorio;
- individuazione di eventuali nuove figure professionali da inserire nel Repertorio e validazione delle descrizioni;
- è stata definita la procedura di gestione e di aggiornamento del Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze e, in particolare, è stato stabilito che:
- il monitoraggio periodico e costante del Repertorio Regionale spetta al Settore regionale competente in materia di politiche attive e servizi per il lavoro, con il supporto del Settore competente in materia di formazione professionale (punto 4);
- l'istruttoria delle proposte da presentare al Gruppo Tecnico nonché la predisposizione degli atti formali, con i quali le proposte di modifica e/o integrazione del Repertorio vengono adottate in seguito alla verifica e validazione da parte del Gruppo Tecnico, spetta al Settore regionale competente in materia di politiche attive e servizi per il lavoro (punto 4.1);
- il Settore regionale competente in materia di politiche attive e servizi per il lavoro è il Settore deputato a definire, con proprio atto, le modalità e gli strumenti per la presentazione di proposte di aggiornamento del Repertorio e le modalità operative di gestione delle istanze (punto 4.2);
- con Decreto Dirigenziale n. 16465 del 21 dicembre 2016 è stata approvata la procedura per l'aggiornamento ed il monitoraggio del Repertorio delle Qualificazioni e delle Competenze della Regione Calabria.

PRESO ATTO CHE:

- con D.D.G. 7764 del 05/06/2024 è stata definita la composizione del Gruppo Tecnico Repertorio.
- Il Gruppo Tecnico Repertorio denominato GTR con verbale n° 5 del 27/05/2024, su indicazione del Dirigente Generale Fortunato Varone, nell'ottica delle attività previste per il GTR, si propone di garantire un costante aggiornamento del "Repertorio regionale delle qualifiche e delle competenze Calabria", attraverso una ricognizione delle figure professionali del Repertorio nazionale (art. 8 del Dlgs n. 12/2013), non ancora contemplate in quello regionale, utilizzando anche i dati provenienti dal Gruppo di lavoro appositamente costituito.
- Il GTR, come riportato nel verbale n° 6 del 03/06/2024, ha dato seguito a quanto indicato dal Dirigente Generale Fortunato Varone relativamente alla priorità della valutazione ed eventuale validazione delle figure professionali rientranti negli ambiti "digital e green".
- Il GTR con verbale n° 13 del 16/10/2024, dopo aver esaminato le figure elaborate, in conformità con D.D.G n. 16465/2016, approva le seguenti figure:
 1. Operatore di tinto lavanderia;
 2. Responsabile analista di business (Business Analyst);
 3. Tecnico dei servizi bibliotecari;
 4. Tecnico del turismo enogastronomico;
- Il GTR con verbale n° 14 del 30/10/2024, dopo aver esaminato le figure elaborate, in conformità con D.D.G n. 16465/2016, approva le seguenti figure:
 1. Operatore addetto all'accompagnamento nelle strutture sanitarie e socio sanitarie;
 2. Tecnico in e-commerce;
- Il GTR con verbale n° 15 del 13/11/2024, dopo aver esaminato le figure elaborate, in conformità con D.D.G n. 16465/2016, approva le seguenti figure:
 1. Operatore alla tessitura artigianale;
 2. Operatore della produzione di bevande analcoliche e gassate;
 3. Operatore museale multimediale;

4. Responsabile della definizione dell'architettura di impresa e dell'implementazione di soluzioni innovative ICT (Enterprise Architect);
 5. Tecnico della progettazione, sviluppo, testing e manutenzione del software (Sviluppatore software-Developer);
 6. Tecnico delle attività di supporto alla regia;
 7. Tecnico delle riprese cinematografiche;
- e pertanto decide di inserirle all'interno del Repertorio delle Qualifiche e delle Competenze della Regione Calabria.

VISTI

- lo Statuto regionale;
- la Legge Regionale del 13 maggio 1996, n. 7, recante “Norme sull’ordinamento della struttura organizzativa della Giunta Regionale e sulla dirigenza regionale”;
- il D.P.G.R. del 24 giugno 1999, n. 354 del Presidente della Regione, recante “Separazione dell’attività di indirizzo e di controllo da quella di gestione”, modificato con Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 206 del 15 dicembre 2000;
- il D. Lgs. del 30 marzo 2001, n.165 e ss.mm.ii. - “Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche”;
- la Legge regionale 1° dicembre 2022, n. 42, recante "Riordino del sistema dei controlli interni e istituzione dell'Organismo regionale per i controlli di legalità", con la quale è stata revisionata e sistematizzata la materia dei controlli interni, determinandone modalità, strumenti e procedure, con l’obiettivo di garantire la legittimità, la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa delle strutture in cui si articola la Giunta regionale;
- il Regolamento regionale n. 1 del 12 gennaio 2023 recante “Regolamento delle procedure di controllo interno in attuazione dell’articolo 4, comma 7 e dell’articolo 9 della legge regionale 1 dicembre 2022, n. 42 (Riordino del sistema di controlli interni e istituzione dell’Organismo regionale per i controlli di legalità)”;
- la circolare n. 196397 del 02/05/2023 del Segretariato Generale.
- La DGR n. 578 del 26/10/2023 - Approvazione Piano dei controlli di Regolarità Amministrativa in fase successiva – anno 2024 e la conseguente circolare n. 567361 del 19/12/2023 del Segretariato Generale.
- La DGR n. 29 del 06/02/2024 che approva il vigente PIAO 2024 – 2026, rimodulato con D.G.R. n. 444/2024.
- la Deliberazione di Giunta Regionale del 24 ottobre 2024, n. 572 recante “Misure per garantire la funzionalità della struttura organizzativa della Giunta Regionale – approvazione modifiche del regolamento Regionale n. 12/2022 e s.m.i.;
- Il D.P.G.R. n. 66 del 24/10/2024, con il quale è stato conferito, al Dott. Fortunato Varone, l’incarico di Dirigente Generale Reggente del Dipartimento “Lavoro”.
- Il D.D.G. 15300 del 29.10.2024, avente ad oggetto: ” D.G.R. 572 del 24/10/2024 Adempimenti Dipartimento Lavoro: conferimento incarichi di reggenza ai Dirigenti non apicali”
- Il D.D.G. 15354 del 30.10.2024, avente ad oggetto: DGR 572/2024-Regolamento Regionale n. 12/2022 e ss.mm.ii.. Ridefinizione del modello operativo del Dipartimento Lavoro”.
- Il D.D.G. 15412 del 31.10.2024, conseguente all’adozione del D.D.G. 15354 del 30.10.2024, contenente l’assegnazione delle Risorse Umane e Finanziarie ai Settori del Dipartimento Lavoro.

ATTESTATO che il presente atto non comporta oneri a carico del bilancio regionale.

TENUTO CONTO che con dispositivo Prot. n. 29100 del 16/01/2024, in atti, è stato nominato Responsabile del procedimento il dott. Ciliberti Eugenio.

ATTESA la propria competenza a sensi della L.R. n. 34/2002 e s.m.i,

VERIFICATA la conformità della documentazione prodotta;

ATTESTATO che il presente atto è formulato su proposta del responsabile del procedimento che ne attesta la regolarità e la correttezza sotto il profilo istruttorio procedimentale;

ATTESTATA, sulla scorta dell’istruttoria effettuata, la regolarità amministrativa nonché la legittimità e correttezza del presente atto e che il presente provvedimento non comporta oneri a carico del bilancio annuale e/o pluriennale regionale;

DECRETA

Per i motivi esposti in premessa, che qui si richiamano, di:

Prendere atto dei verbali n° 5 del 27/05/2024, n° 6 del 03/06/2024, n° 13 del 16/10/2024, n° 14 del 30/10/2024 e verbale n° 15 del 13/11/2024 del Gruppo Tecnico Regionale del Repertorio delle Qualificazioni e delle competenze della Regione Calabria;

Integrare il Repertorio delle Qualificazioni e delle competenze della Regione Calabria di cui alla DGR 215 del 13 giugno 2016 con le figure professionali di:

1. Operatore di tinto lavanderia;
2. Responsabile analista di business (Business Analyst);
3. Tecnico dei servizi bibliotecari;
4. Tecnico del turismo enogastronomico;
5. Operatore addetto all'accompagnamento nelle strutture sanitarie e socio sanitarie;
6. Tecnico in e-commerce;
7. Operatore alla tessitura artigianale;
8. Operatore della produzione di bevande analcoliche e gassate;
9. Operatore museale multimediale;
10. Responsabile della definizione dell'architettura di impresa e dell'implementazione di soluzioni innovative ICT (Enterprise Architect);
11. Tecnico della progettazione, sviluppo, testing e manutenzione del software (Sviluppatore software-Developer);
12. Tecnico delle attività di supporto alla regia;
13. Tecnico delle riprese cinematografiche;

per come alle schede descrittive, rispettivamente allegato A), B), C), D), E), F), G) H), I), L), M), N) e O), che ne fanno parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

Dare atto che: avverso il presente decreto è ammesso ricorso, in sede giurisdizionale, innanzi al TAR Calabria, Entro 60 (sessanta) giorni dalla notifica o, in alternativa al ricorso giurisdizionale ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, entro 120 (centoventi) giorni dalla notifica dello stesso, per vizi di legittimità;

Disporre la pubblicazione del presente decreto, unitamente ai relativi allegati, sulla sezione del portale regionale dedicata al Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze, al fine di garantirne la massima diffusione;

Disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Calabria ai sensi della L.R. 6 aprile 2011 n.11 e sul sito internet istituzionale, a cura del Responsabile dipartimentale per la pubblicazione.

Sottoscritta dal RUP
Eugenio Ciliberti
(con firma digitale)

Sottoscritta dal Dirigente Generale
FORTUNATO VARONE
(con firma digitale)



Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

Scheda di Figura Professionale

Denominazione Figura	Operatore di tinto lavanderia
Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro	
Settori di riferimento	SETTORE 20. Servizi alla persona
Ambito di attività	Servizi alla persona
Livello di complessità	Gruppo – Livello A
Livello EQF	3
Descrizione	Esegue attività di lavaggio in umido e secco, di tintoria, di smacchiatura, di stireria, di follatura e affini, su indumenti, accessori per l'abbigliamento, capi in pelle e pelliccia (naturale e domestica), biancheria e tessuti ad uso domestico, commerciale, industriale e sanitario (tappeti e tappezzeria, rivestimenti per arredamento, oggetti d'uso in fibra tessile). Si occupa, inoltre, sia della manutenzione ordinaria delle macchine necessarie ai trattamenti di tinto lavanderia.

Contesto di esercizio

Tipologia rapporti di lavoro	Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente in imprese di tinto lavanderia.
Collocazione contrattuale	CCNL Lavanderie e tintorie – Industria, Artigianato
Collocazione organizzativa	La collocazione organizzativa di un operatore di tinto lavanderia può variare leggermente a seconda delle dimensioni e della struttura dell'azienda, ma in generale, questa figura si inserisce all'interno del reparto di produzione. L'operatore di tinto lavanderia risponde generalmente ad un capo reparto o a un responsabile tecnico di tinto lavanderia.
Opportunità sul mercato del lavoro	Le opportunità lavorative per un operatore di tinto lavanderia possono variare a seconda di diversi fattori, tra cui la localizzazione geografica, le dimensioni dell'azienda e la specializzazione del servizio offerto.
Percorsi formativi	Assolvimento del diritto-dovere di istruzione e formazione o proscioglimento
Fonti documentarie	

Indici di conversione

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISCO - 08	
ISTAT Professioni (CP 2021)	6.5.3.7.0 Artigiani e addetti alle tintolavanderie
ATECO 2007	96.01.20 Attività di lavanderie, tintorie tradizionali 96.01.30 Attività di lavanderie selfservice

Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	
Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IeFP	

Elenco Aree di Attività

Denominazione AdA	ADA.20.02.05 - Realizzazione di operazioni di tinto lavanderia
-------------------	--

Descrizione della performance	Attivare procedure per trattare adeguatamente indumenti e tessuti
UC	Esecuzione dei trattamenti di lavanderia
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Applicare processi e tecniche di stiratura (con ferri a vapore, mangano, manichino, banco vaporizzante o banco traspirante, ecc.) • Applicare criteri per la selezione e il raggruppamento dei capi da lavare • Effettuare interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature per lavanderia e tintoria • Applicare tecniche di piegatura e confezionamento dei capi • Applicare tecniche e protocolli di trattamento e smaltimento di rifiuti dei processi di tinto-lavanderia • Eseguire eventuali piccole riparazioni dei capi (giunture, cuciture, rammendi di tessuti, ecc.) • Utilizzare le attrezzature per il lavaggio e la smacchiatura dei tessuti
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • Normativa di riferimento di settore • Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • Norme e simboli in materia di etichettatura dei prodotti tessili • Normativa su sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale • Origine e trattamento delle macchie • Rischi legati alla gestione di prodotti chimici (per cloro, fanghi, ecc.) E all'utilizzo di attrezzi e macchinari per i trattamenti di tinto lavanderia • Prodotti e procedure per la pulizia e la manutenzione delle attrezzature per lavanderia e tintoria • tecniche di lavorazione delle fibre • Tecniche e procedure dei processi di lavanderia • Tecniche e protocolli di trattamento e smaltimento di rifiuti dei processi di tinto lavanderia • Tipologie e caratteristiche delle attrezzature per lavanderia e tintoria • Tipologie e caratteristiche dei diversi tessuti • Tipologia e posizionamento grucce • Processo di cernita/controllo secondo i protocolli aziendali • Tipologie e caratteristiche dei prodotti per i trattamenti di lavanderia
Descrizione della performance	Attivare procedure per trattare adeguatamente indumenti e tessuti tinti secondo le esigenze del cliente
UC	Esecuzione dei trattamenti di tintoria
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le procedure di preparazione del tessuto al fine di renderlo adatto alle operazioni di tintura • Effettuare interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature per lavanderia e tintoria • Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Applicare processi e tecniche per la tintura dei tessuti • Applicare tecniche e protocolli di trattamento e smaltimento di rifiuti dei processi di tinto-lavanderia
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • Fondamenti di chimica organica ed inorganica • Prodotti e procedure per la pulizia e la manutenzione delle attrezzature per lavanderia e tintoria • Norme e simboli in materia di etichettatura dei prodotti tessili • Normativa su sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale • Rischi legati alla gestione di prodotti chimici (percloro, fanghi, ecc.) E all'utilizzo di attrezzi e macchinari per i trattamenti di tinto lavanderia • Tecniche e protocolli di trattamento e smaltimento di rifiuti dei processi di tinto lavanderia • Tipologie e caratteristiche dei diversi tessuti

	<ul style="list-style-type: none"> • Tipologie e caratteristiche delle tinture • Tipologie di trattamenti tintoriali • Tipologie e caratteristiche delle attrezzature per lavanderia e tintoria
Descrizione della performance	Attivare procedure speciali per trattare adeguatamente indumenti e tessuti
UC	Esecuzione dei trattamenti speciali su indumenti e tessuti
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Effettuare interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature per lavanderia e tintoria • Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Applicare le norme ed utilizzare gli strumenti di prevenzione e di sicurezza sul lavoro • Applicare tecniche e protocolli di trattamento e smaltimento di rifiuti dei processi di tinto-lavanderia • Applicare processi e tecniche per il trattamento anti-tarme • Applicare processi per la disinfezione e sterilizzazione di oggetti d'uso, articoli e prodotti tessili • Applicare processi e tecniche per il trattamento di follatura
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • Chimica dei detersivi • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • Normativa su sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale • Fondamenti di chimica organica ed inorganica • Norme e simboli in materia di etichettatura dei prodotti tessili • Rischi legati alla gestione di prodotti chimici (percloro, fanghi, ecc.) E all'utilizzo di attrezzi e macchinari per i trattamenti di tinto lavanderia • Prodotti e procedure per la pulizia e la manutenzione delle attrezzature per lavanderia e tintoria • Tecniche e procedure di trattamento speciale dei tessuti • Tecniche e protocolli di trattamento e smaltimento di rifiuti dei processi di tinto lavanderia • Tipologie e caratteristiche dei diversi tessuti



Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

Scheda di Figura Professionale

Denominazione Figura	Responsabile analista di business (Business Analyst)
Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro	Business Analyst
Settori di riferimento	SETTORE 24. Area comune
Ambito di attività	Progettazione, ricerca e sviluppo
Livello di complessità	Gruppo – Livello C
Livello EQF	5
Descrizione	<p>Trasforma i dati grezzi e le informazioni relative al business dell'azienda (clienti, fornitori, ordinativi, fatturato, ecc.), raccolte attraverso canali informativi interni ed esterni in conoscenza, in modo da consentire alla direzione di prendere decisioni informate ed elaborare strategie.</p> <p>Acquisisce dati e informazioni, individuando fonti e canali informativi e immagazzinando i dati. Effettua l'analisi statistica sui dati, individuando correlazioni fra le variabili ed elaborando modelli descrittivi e predittivi utili per il business. Progetta e realizza le modalità di restituzione dei dati, in relazione alla tipologia e alle esigenze dei fruitori dei dati.</p>

Contesto di esercizio

Tipologia rapporti di lavoro	La tipologia contrattuale più frequente è il rapporto di lavoro dipendente, a tempo indeterminato o determinato, sia in ambito pubblico che nel privato, non è escluso quello autonomo.
Collocazione contrattuale	Se dipendente si applica il CCNL del settore / comparto di riferimento
Collocazione organizzativa	In genere, lavora a supporto della direzione aziendale. Nello svolgimento del suo lavoro, interagisce con le diverse aree aziendali, da cui acquisisce dati e da cui può recepire esigenze informative e conoscitive
Opportunità sul mercato del lavoro	Il ruolo di Responsabile Analista di Business è sempre più richiesto nel panorama lavorativo attuale, grazie alla crescente importanza dei dati e all'esigenza delle aziende di prendere decisioni informate. Le opportunità di lavoro per questa figura sono vaste e in continua evoluzione.
Percorsi formativi	Laurea in informatica/ingegneria informatica
Fonti documentarie	

Indici di conversione

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISCO - 08	
ISTAT Professioni (CP 2021)	2.1.1.3.2 Statistici 4.3.2.4.0 Addetti ai servizi statistici 3.1.1.3.0 Tecnici statistici 3.3.1.3.1 Tecnici dell'acquisizione delle informazioni 2.5.1.5.4 Analisti di mercato
ATECO 2007	70.22.09 Altre attività di consulenza imprenditoriale e altra consulenza amministrativo-gestionale e pianificazione aziendale 73.20.00 Ricerche di mercato e sondaggi di opinione

Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	
Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IeFP	

Elenco Aree di Attività

Denominazione AdA	ADA.24.04.01 - Sviluppo del piano strategico di marketing ADA.24.04.03 - Progettazione e supervisione di ricerche di mercato (sistema informativo di marketing)
Descrizione della performance	Effettuare l'acquisizione di dati e informazioni relative al business aziendale
UC	Effettuare l'acquisizione di dati e informazioni relative al business aziendale
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare strumenti di Data Warehousing e Business Intelligence • Utilizzare il linguaggio SQL e altri strumenti di interazione con un database
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Basi di dati • Sistemi informativi in ambito aziendale • Data Warehousing e Business Intelligence • Elementi di economia aziendale • Elementi di progettazione dei database • Elementi di organizzazione aziendale
Denominazione AdA	ADA.24.04.03 - Progettazione e supervisione di ricerche di mercato (sistema informativo di marketing) ADA.24.04.04 - Gestione dell'attività di rilevazione ed elaborazione statistica dei dati
Descrizione della performance	Effettuare l'analisi statistica di dati e informazioni relative al business aziendale
UC	Effettuare l'analisi statistica di dati e informazioni relative al business aziendale
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare software analisi ed elaborazione statistica dei dati • Applicare tecniche di analisi database • Utilizzare strumenti di Data Warehousing e Business Intelligence • Applicare modelli di analisi multivariata • Utilizzare strumenti di estrazione e analisi dei dati in un data warehouse • Utilizzare strumenti di data mining • Utilizzare strumenti OLAP
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di elaborazione dei dati • Elementi di organizzazione aziendale • Elementi di Data Warehousing e Business Intelligence • Data mining • Sistemi informativi in ambito aziendale • Elementi di economia aziendale • Statistica inferenziale • Statistica descrittiva
Denominazione AdA	ADA.24.04.03 - Progettazione e supervisione di ricerche di mercato (sistema informativo di marketing) ADA.24.04.04 - Gestione dell'attività di rilevazione ed elaborazione statistica dei dati
Descrizione della performance	Effettuare la restituzione dei risultati dell'analisi di dati e informazioni relative al business aziendale
UC	Effettuare la restituzione dei risultati dell'analisi di dati e informazioni relative al business aziendale
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare software foglio elettronico • Applicare tecniche di redazione documentale • Utilizzare strumenti di reporting • Utilizzare modelli standard per redigere report analisi dati • Applicare tecniche di presentazione di report di ricerca • Utilizzare tecniche di comunicazione orale

Conoscenze

- Elementi di organizzazione aziendale
- Statistica inferenziale
- Statistica descrittiva
- Strategie di business
- Elementi di economia aziendale



Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

Scheda di Figura Professionale

Denominazione Figura	Tecnico dei servizi bibliotecari
Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro	Bibliotecario
Settori di riferimento	SETTORE 22. Servizi culturali e di spettacolo
Ambito di attività	Attività di biblioteche ed archivi
Livello di complessità	Gruppo - livello B
Livello EQF	4
Descrizione	Si occupa della realizzazione dell'organizzazione e del funzionamento della biblioteca. La figura gestisce le risorse informative e documentarie delle biblioteche (indicizzazione, inventari, ordinamento fisico, manutenzione dei cataloghi e banche dati), contribuisce a definire le condizioni di erogazione e fruizione del servizio di biblioteca ed eroga i servizi, gestendo la consultabilità dei testi, la movimentazione e la riproduzione degli stessi, orientando gli utenti nella ricerca e curando le pratiche dei prestiti. Si occupa inoltre di diffondere le informazioni del patrimonio bibliografico, implementando sistemi informativi e promuovendo la diffusione di pubblicazioni.

Contesto di esercizio

Tipologia rapporti di lavoro	Può essere un dipendente pubblico (stato, regioni, comuni, università), o può operare anche in ambito privato (case editrici, librerie, ecc.)
Collocazione contrattuale	CCNL di riferimento
Collocazione organizzativa	<p>La collocazione organizzativa di un tecnico bibliotecario può variare significativamente a seconda dell'ente di appartenenza. In generale, un tecnico bibliotecario opera all'interno di strutture che gestiscono e conservano materiali bibliografici e documentali, fornendo servizi di informazione e supporto alla ricerca.</p> <p>Possibili contesti lavorativi:</p> <p>Biblioteche pubbliche: Da quelle di piccole dimensioni a grandi sistemi bibliotecari, offrendo servizi a un pubblico vasto e diversificato.</p> <p>Biblioteche universitarie: Supportando la ricerca accademica e fornendo servizi agli studenti e al personale docente.</p> <p>Biblioteche specializzate: Operando in settori specifici come la medicina, il diritto, l'ingegneria, fornendo informazioni specialistiche.</p> <p>Archivi: Occupandosi della conservazione e dell'organizzazione di documenti storici e amministrativi.</p> <p>Centri di documentazione: Gestendo fondi documentari specifici, come quelli aziendali o di associazioni.</p> <p>Case editrici: Collaborando alla produzione editoriale e alla gestione dei cataloghi.</p>
Opportunità sul mercato del lavoro	Il ruolo del tecnico dei servizi bibliotecari offre una varietà di opportunità lavorative in un contesto in continua evoluzione
Percorsi formativi	Titolo di istruzione secondaria di secondo grado, oppure tre anni di esperienza lavorativa nel settore di riferimento, conoscenze informatiche.
Fonti documentarie	

Indici di conversione

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISCO - 08	
ISTAT Professioni (CP 2021)	4.4.2.2.0 Addetti a biblioteche e professioni assimilate
ATECO 2007	91.01.00 Attività di biblioteche ed archivi 91.02.00 Attività di musei

Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	
Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IeFP	

Elenco Aree di Attività

Denominazione AdA	ADA.22.01.16 - Servizi all'utenza della biblioteca
Descrizione della performance	Erogare il servizio di reference (supporto alla ricerca, monitoraggio e revisione strumenti di ricerca), orientare gli utenti nella ricerca, erogare il servizio di prestito, movimentare e distribuire il materiale documentario, controllare gli scaffali
UC	Essere in grado di erogare i servizi di biblioteca
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di ricerca bibliografica • Applicare tecniche di consultazione di banche dati documentali • Applicare procedure per la riproduzione del materiale documentario • Applicare procedure per la gestione del prestito bibliotecario • Applicare metodologie di ordinamento dei materiali d'archivio • Utilizzare software per la gestione di biblioteche
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Metodologia di analisi dei bisogni informativi e culturali dell'utenza di riferimento • Sistemi bibliotecari • Procedure per la ricerca e la consultazione • Procedure per il prestito bibliotecario • Normativa sulla protezione della proprietà intellettuale (diritto d'autore) • Normativa in materia di biblioteche e archivi • Tecniche di accoglienza clienti
Descrizione della performance	Regolare le modalità di consultazione, ricerca e accesso, regolare le modalità di riproduzione testi, redigere l'eventuale carta dei servizi, organizzare e diffondere informazioni del patrimonio bibliografico, implementando sistemi informativi e coordinando la diffusione di pubblicazioni, osservare le indicazioni del piano programmatico definito dall'amministrazione titolare.
UC	Essere in grado di definire le condizioni di erogazione e fruizione del servizio di biblioteca
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche per l'organizzazione ed esposizione dei documenti • Applicare tecniche per l'organizzazioni di archivi informatizzati • Applicare tecniche di elaborazione di guide ai servizi bibliotecari • Applicare tecniche di controllo sulle condizioni ambientali della biblioteca • Utilizzare software per la gestione di biblioteche • Applicare procedure di archiviazione • Applicare metodologie di valutazione dell'offerta editoriale
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Biblioteconomia • Sistemi di archiviazione • Normativa in materia di biblioteche e archivi • Elementi di marketing culturale • Tecniche di conservazione di materiali cartacei, audio, video e digitali • Trend culturali ed editoriali • Normativa sulla protezione della proprietà intellettuale (diritto d'autore) • Sistemi bibliotecari
	ADA.22.01.17 - Gestione delle risorse informative e documentarie delle biblioteche
Descrizione della performance	Acquisire ed inventariare le risorse informative e documentarie, dare

	<p>supporto nelle procedure di selezione, acquisizione e scarto del materiale librario in entrata ed uscita, osservare le indicazioni del piano programmatico definito dall'amministrazione titolare, trattare ed ordinare fisicamente le risorse informative e documentarie, effettuare il controllo inventariale delle risorse informative e documentarie, descrivere ed indicizzare le risorse informative e documentarie, revisionare le collezioni, effettuare la manutenzione dei cataloghi e delle banche dati.</p>
UC	Essere in grado di gestire le risorse informative e documentarie delle biblioteche
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di catalogazione libraria • Applicare metodi di classificazione delle informazioni • Applicare metodologie di ordinamento dei materiali d'archivio • Applicare metodologie di valutazione dell'offerta editoriale • Applicare procedure di archiviazione • Applicare tecniche di ricerca bibliografica • Applicare tecniche di classificazione documentale • Applicare tecniche di consultazione di banche dati documentali • Applicare tecniche di redazione di bibliografie tematiche e di abstract • Applicare tecniche per l'organizzazione di archivi informatizzati • Utilizzare software per la gestione di biblioteche • Applicare procedure amministrative di gestione del patrimonio documentario • Utilizzare software gestionali per l'interrogazione di banche dati
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Mercato editoriale • Condizioni di fornitura del settore librario • Teoria e storia della catalogazione • Normativa in materia di biblioteche e archivi • Procedure per la ricerca e la consultazione • Sistemi bibliotecari • Sistemi di archiviazione • Standard di descrizione archivistica (Isad, Isaar, Ead, Eac) • Tecnica della catalogazione descrittiva • Tecnica della catalogazione semantica e dell'indicizzazione • Tecniche di ricerca bibliografica e documentale • Tecniche di ricerca informazioni su Internet • Biblioteconomia
Denominazione AdA	<p>ADA.22.01.15 - Servizi all'utenza dell'archivio storico ADA.22.01.16 - Servizi all'utenza della biblioteca</p>
UC	Orientare e supportare l'utenza
Descrizione della performance	Analizzare il bisogno informativo espresso e non dell'utente e supportarlo nella ricerca e nella selezione di documenti.
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi del bisogno • Applicare tecniche di comunicazione verbale e non • Applicare procedure operative nella ricerca e selezione di materiale informativo • Applicare procedure operative nella ricerca su risorse elettroniche, in abbonamento e/o selezionate online
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Carta dei servizi e regolamento • Patrimonio bibliografico (libri, periodici, materiale documentario, ecc.) • Banche dati e/o sistemi informativi • Metodi e tecniche di comunicazione e negoziazione • Metodi e Tecniche di ricerca bibliografica • Strumenti tecnologici e software gestionali • Normativa sulla protezione dei dati personali • Metodi e tecniche di monitoraggio e valutazione della customer satisfaction



Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

Scheda di Figura Professionale

Denominazione Figura	TECNICO DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO
Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro	
Settori di riferimento	SETTORE 23. Servizi turistici
Ambito di attività	Turismo alberghiero e ristorazione
Livello di complessità	Gruppo - livello B
Livello EQF	4
Descrizione	Conduce professionalmente persone singole o gruppi, italiani o stranieri, alla scoperta e fruizione di giacimenti enogastronomici, illustrandone le peculiarità storiche, culturali, produttive e organolettiche, contribuendo alla loro tutela e valorizzazione. In base alle più recenti e puntuali analisi delle tendenze e delle richieste turistiche (es. strade del gusto, orti e serre, vigneti, cantine, frantoi, caseifici, mulini, laboratori e locali tipici, botteghe storiche, mercati del pesce, musei a tema...), contribuisce ad un'offerta turistica più stagionalizzata che integra coste ed entroterra, volta anche a fidelizzare la domanda turistico-enogastronomica. Per esercitare tale professione occorre conoscere in modo fluente ed appropriato la lingua inglese e padroneggiare almeno un'altra lingua straniera europea in forma tematica di micro lingua dell'enogastronomia, e adeguate e approfondite conoscenze in campo enogastronomico, con riferimento all'ambito territoriale nel quale il soggetto intende esercitare. La figura vanta inoltre una profonda conoscenza del marketing e della competizione turistica fra territori e delle dinamiche oggi esistenti fra domanda e offerta.

Contesto di esercizio

Tipologia rapporti di lavoro	La figura è tendenzialmente un lavoratore autonomo che – esercitando la libera professione - fornisce le proprie conoscenze e servizi ad agenzie di viaggio, tour operator, cooperative di servizi turistici, consorzi dell'ospitalità attivi nelle principali iniziative di incoming, consorzi di produttori, aziende singole e/o associate, enti di promozione turistica, associazioni culturali, musei, fondazioni, Comuni ed enti locali, Enti parco... Può svolgere l'attività sia in modo stagionale sia continuativo, in funzione delle commesse ricevute. Opera quindi in un ambito – sebbene ampio – concettualmente e territorialmente ben definito e svolge gli incarichi anche nella/nelle lingue straniere di riferimento. La libera professione potrebbe evolvere in creazione di impresa là dove tali servizi sappiano svilupparsi in strutture aziendali più dimensionate e articolate, e quindi con necessità stabili di lavoro dipendente.
Collocazione contrattuale	Se dipendente si applica Contratto nazionale del turismo
Collocazione organizzativa	La collocazione organizzativa di un Tecnico del Turismo Enogastronomico può variare considerevolmente a seconda del contesto lavorativo e delle dimensioni dell'azienda. Tuttavia, è possibile individuare alcune delle posizioni più comuni in cui questa figura professionale può inserirsi: Strutture Ricettive: Hotel: All'interno degli hotel, il Tecnico del Turismo Enogastronomico può lavorare nel reparto ristorazione, occupandosi della creazione di menu, della selezione dei fornitori, della gestione delle cantine e dell'organizzazione di eventi culinari. B&B e Agriturismi: In questi contesti, può essere coinvolto nella promozione dei prodotti locali, nell'organizzazione di degustazioni e nella creazione di pacchetti turistici legati all'enogastronomia. Agenzie di Viaggio Specializzate:

	<p>Tour operator enogastronomici: Si occupa della progettazione e organizzazione di tour enogastronomici, dalla scelta delle destinazioni alla creazione di itinerari personalizzati.</p> <p>Agenzie di incoming: Gestisce l'accoglienza dei turisti e la loro esperienza enogastronomica sul territorio.</p> <p>Enti Turistici e Associazioni di Categoria:</p> <p>Consorzi di tutela: Collabora alla promozione e valorizzazione dei prodotti tipici locali.</p> <p>Pro Loco: Organizza eventi enogastronomici e promuove le eccellenze del territorio.</p> <p>Aziende Agroalimentari:</p> <p>Cantine: Si occupa della promozione del vino e dell'organizzazione di visite guidate.</p> <p>Aziende produttrici di olio, formaggi, ecc.: Gestisce le relazioni con i turisti e organizza degustazioni.</p> <p>Consulenze Indipendenti:</p> <p>Freelance: Offre servizi di consulenza a strutture ricettive, aziende agroalimentari e enti turistici per la creazione di progetti enogastronomici.</p>
Opportunità sul mercato del lavoro	Il Tecnico del Turismo Enogastronomico è una figura professionale sempre più richiesta, grazie alla crescente domanda di esperienze turistiche legate al cibo e al vino. Le opportunità lavorative in questo settore sono numerose e in continua evoluzione
Percorsi formativi	Titolo di istruzione secondaria di secondo grado, oppure 3 anni di esperienza lavorativa nel settore di riferimento, conoscenza di lingue straniere.
Fonti documentarie	

Indici di conversione

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISCO - 08	
ISTAT Professioni (CP 2021)	4.2.2.1.0 Addetti all'accoglienza e all'informazione nelle imprese e negli enti pubblici
ATECO 2007	79.90.19 Altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio nca

Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	
Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IeFP	

Elenco Aree di Attività

Denominazione AdA	ADA.23.03.02 - Accoglienza di visitatori e promozione dell'offerta turistica territoriale
Descrizione della performance	<p>Illustrare il patrimonio enogastronomico con particolare riferimento alle DOP e IGP, alle produzioni di nicchia, all'artigianato agroalimentare, alle tradizioni e ricette della memoria. Concorrere alla sua salvaguardia, al fine di porgerlo ad una domanda attenta e consapevole. Descrivere le risorse oggetto di visita esaltandone le unicità storico-culturali, produttive, organolettiche. Produrre o reperire il materiale illustrativo (in italiano o altra lingua) di supporto per i turisti. Reperire e fornire informazioni aggiornate anche sul paesaggio naturale e antropico e sulle caratteristiche socioeconomiche del territorio, nel caso ricorrendo a testimonianze di esperti e cultori di storia locale. Adeguare il proprio linguaggio e la comunicazione in funzione del livello culturale e dell'età dei partecipanti, nonché del tipo di nazionalità e di visita. Padroneggiare la lingua straniera necessaria secondo la provenienza di origine del gruppo nel pieno rispetto delle differenze interculturali.</p>
UC	Essere in grado di illustrare il patrimonio enogastronomico
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri interpretativi dei disciplinari di produzione prodotti dop, igp e stg • Utilizzare modalità di descrizione del prodotto enogastronomico • Applicare tecniche di degustazione alimentare, vinicola, olivicola, del cedro e del bergamotto

	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di analisi sensoriale degli alimenti • Applicare metodi di analisi dei sistemi di produzione zootecnica • Applicare metodi di analisi dei sistemi di produzione vinicola • Applicare metodi di analisi dei processi di trasformazione enogastronomica
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi sensoriale degli alimenti • Disciplinari di produzione prodotti dop, igp e stg • Elementi di culinaria • Elementi di gestione dei servizi di ristorazione • Organizzazione dell'azienda agricola • Elementi di geografia del turismo • Proprietà organolettiche di un alimento • Piani di controllo dei prodotti dop, igp e stg • Prodotti agroalimentari tradizionali • Processi di trasformazione enogastronomica • Tradizioni enogastronomiche del territorio • Tecniche di degustazione alimentare e vinicola • Standard di qualità delle materie prime alimentari
Descrizione della performance	<p>Definire gli itinerari e i giacimenti enogastronomici del territorio caso per caso più idonei alla domanda-target, in funzione di motivazioni, aspettative, fabbisogni, comportamenti d'acquisto, stagionalità, ecc. Conoscere e relazionarsi con tutte quelle realtà che localmente producono, trasformano e somministrano i prodotti tipici, cioè con tutte le diverse componenti della filiera, dal comparto agricolo alla distribuzione commerciale. Identificare e mappare le tipicità territoriali dell'ambito di riferimento. Padroneggiare gli intrecci luogo-risorsa anche in ottica culturale, antropologica e socioeconomica; - Ideare e pianificare programmi e itinerari adeguati alle esigenze del gruppo-target; - Sapersi muovere sul territorio prendendo contatti e allacciando relazioni con le agenzie e/o altri attori, partner e "protagonisti" (vettori, musealità, imprese produttive, ristorazione, shopping...) per prenotare, ove necessario, mezzi di trasporto, e concertare i diversi servizi di intrattenimento. Stabilire rapporti col soggetto promotore dell'iniziativa per concordare i dettagli organizzativi e operativi: - Elaborare programmi alternativi per meglio rispondere alle esigenze della committenza o del gruppo, e per fronteggiare eventuali criticità logistiche. Reperire le informazioni da trasferire/condividere, con particolare riguardo alle notizie di carattere storico, culturale, produttivo e organolettico. Praticare un moderno e compiuto storytelling, che narri e schiuda i giacimenti con forme di racconto coinvolgente ed esperienziale.</p>
UC	Essere in grado di definire gli itinerari e i giacimenti enogastronomici del territorio più idonei alla domanda-target
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di segmentazione utenti web • Utilizzare sistemi di navigazione internet • Applicare tecniche di web writing • Utilizzare strumenti di pianificazione delle attività • Applicare tecniche di valutazione campagne promozionali • Applicare tecniche per l'analisi del mercato turistico • Applicare metodologie di definizione di piani di comunicazione • Utilizzare metodi di presentazione dei giacimenti enogastronomici (demo, video e cataloghi) • Applicare tecniche di analisi della domanda di servizi turistici • Applicare tecniche di analisi sull'evoluzione dei gusti • Applicare tecniche di progettazione di itinerari turistici • Applicare tecniche di promozione dell'offerta turistica • Applicare tecniche di ricerca (dati/informazioni/notizie) • Applicare tecniche di analisi della concorrenza • Applicare modalità di pianificazione contatti commerciali • Applicare criteri di selezione degli itinerari • Applicare criteri di pianificazione degli itinerari • Applicare criteri di fattibilità economica • Applicare procedure di prenotazione servizi turistici
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di previsione andamento della domanda beni servizi • Tradizioni enogastronomiche del territorio • Itinerari escursionistici • Tecniche di analisi della segmentazione della clientela

	<ul style="list-style-type: none"> • Marketing territoriale • Marketing turistico • Elementi di geografia del turismo • Tecniche di definizione prezzi - pricing • Offerta turistica locale • Tecniche promozionali • Prodotti biologici • Offerta di ristorazione del territorio • Normativa sul turismo • Modelli di previsione dei flussi turistici • Prodotti dop, igp e stg • Consorzi di tutela agroalimentare • Tecniche della comunicazione pubblicitaria • Strumenti per rilevazione della domanda di prodotti e servizi • Strumenti di promozione dei prodotti agroalimentari • Sistemi di produzione vinicola • Sistemi di produzione agricola tradizionale • Web 2.0 e social media per il turismo e l'enogastronomia • Organizzazioni turistiche (tour operator) • Elementi di marketing culturale
Descrizione della performance	<p>Condurre i turisti nelle visite a giacimenti enogastronomici di particolare tipicità e interesse: strade del gusto, orti e serre, vigneti, cantine, frantoi, caseifici, mulini, laboratori e locali tipici, botteghe storiche, mercati del pesce, musei a tema, ecc; - Prendere in carico il gruppo affidato, presentandosi nell'orario e luogo di partenza concordati. Rispettare nei limiti del possibile le esigenze di ogni singolo partecipante, adeguando tempi e modalità delle visite. Assistere il gruppo o il singolo "gastronauta" intervenendo anche in situazioni particolari o critiche. Coordinare il gruppo gestendo opportunamente anche i rapporti interpersonali fra i partecipanti (leadership e supervisione dei vari momenti esperienziali)</p>
UC	Essere in grado di condurre i turisti nelle visite a giacimenti enogastronomici di particolare tipicità e interesse
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare metodi di verifica della soddisfazione del cliente • Applicare procedure per la gestione della documentazione di viaggio • Applicare strumenti di promozione dei prodotti agroalimentari • Applicare tecniche di accoglienza della clientela • Applicare tecniche di ascolto attivo • Applicare tecniche di comunicazione efficace • Applicare tecniche di gestione delle dinamiche di gruppo • Applicare tecniche di interazione col cliente • Applicare tecniche di pubbliche relazioni • Applicare tecniche di informazione dell'offerta turistica • Utilizzare materiali informativi dell'offerta turistica • Applicare tecniche di degustazione alimentare e vinicola
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di coinvolgimento • Principi di customer care • Nozioni sui titoli di viaggio • Seconda lingua straniera • Sostenibilità del turismo • Tecnica turistica e professionale • Tecniche di accoglienza clienti • Aspetti interculturali tipici della comunicazione a due vie (malintesi, stereotipi, tabù, linguaggio corporeo, ecc.) • Tradizioni enogastronomiche del territorio • Lingua inglese