**ENOGASTR. E OSPITALITA' ALBERGHIERA ART. "SALA E VENDITA"**

**Competenze specifiche di indirizzo**

* Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
* Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
* Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità  dietologiche
* Agire nel sistema di qualità  relativo alla filiera produttiva di interesse
* Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
* Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità  dei prodotti
* Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
* Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità  del servizio e il coordinamento tra i colleghi
* Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

**Attività  professionali e/o tipologie di lavoro cui il titolare del certificato può accedere**

* Addetto Food and Beverage nelle strutture turistico ricettive
* Cameriere di ristorante, albergo e bar
* Sommelier
* Barman, aiuto barman
* Addetto al banco nei servizi di ristorazione
* Cameriere di bordo in treni o navi
* Addetto alla vendita nei fast food
* Maìtre d'hotel
* Promoter vini e liquoristica e addetto alla vendita
* Agente di vendita del settore enogastronomico
* Esercente di bar, caffetterie, pasticcerie e gelaterie
* Esercente esercizi vendita bevande e prodotti alimentari