

SCHEMA DI CERTIFICAZIONE: FOODBEMA (Accreditato Accredia)**Profilo professionale: FOOD&BEVERAGE MANAGER; RESTAURANT MANAGER; BAR MANAGER; MAÎTRE**

Il presente documento definisce i requisiti dei profili professionali del Food&Beverage management del settore hotellerie indipendente e a catena, villaggistica, resort, croceristica, nonché della ristorazione commerciale e strutturata, ai quali vengono affidati l'analisi, il controllo e la responsabilità della conduzione e della pianificazione di tutti i servizi di ristorazione, rispondendo della loro organizzazione e formulando indicatori di qualità, quantità e costo. Le regole di tale schema sono state definite in conformità alla norma UNI EN ISO 17024 e alla prassi di riferimento UNI/PDR 52:2018.

IL VALORE AGGIUNTO DELLA CERTIFICAZIONE

Intertek Italia è l'unico Ente di certificazione accreditato Accredia per la certificazione dei profili del food & beverage management in accordo alla UNI/Pdr 52:2018. Intertek Italia ha collaborato alla stesura della prassi di riferimento avviata da AIFBM (Associazione Italiana dei food & Beverage Manager) e UNI. La prassi di riferimento definisce i requisiti dei profili professionali del Food&Beverage Management, del settore hotellerie indipendente e a catena, villaggistica, resort, croceristica, nonché della ristorazione commerciale e strutturata. I profili professionali, definiti in base a conoscenze, abilità e responsabilità, sono quattro: Food&Beverage Manager, Restaurant Manager, Bar Manager, Maitre. La prassi di riferimento è gratuitamente scaricabile dal sito UNI.

REQUISITO DI LEGGE

Non vi è quadro legislativo di riferimento trattandosi di professione libera ai sensi della Legge 4:2013.

REQUISITI PER ACCEDERE ALLA CERTIFICAZIONE

Ai fini dell'accesso al processo di valutazione di conformità (esame di certificazione), si riportano di seguito i seguenti requisiti:

Apprendimento formale	Si richiede un livello EQF 3, quindi titolo di studio di scuola media o livello superiore.
Apprendimento non formale	16 crediti formativi acquisiti negli ultimi due anni riconosciuti da associazioni del settore; tali crediti formativi devono essere ottenuti tramite la partecipazione a seminari, workshop o corsi di formazione strutturati e riconosciuti da Enti di Certificazione accreditati UNI CEI EN ISO/IEC 17024 sulla presente prassi di riferimento ed erogati da organizzazioni esperte nel settore.
Apprendimento informale	Ricoprire il ruolo o i ruoli o di avere ricoperto il ruolo o i ruoli in passato. Avere almeno 5 anni di esperienza nel settore anche non continuativi di cui almeno 3 nel ruolo per cui si richiede la certificazione.

Per richiedere di partecipare ad un esame è necessario inoltrare, oltre quanto sopra:

- ① Domanda di certificazione
- ① Documenti di identità
- ① Liberatoria privacy generale o per esami online
- ① Curriculum vitae, datato, firmato con consenso al GDPR e ai sensi degli artt. 46 e 76 del Dlgs 445/2000
- ① Evidenze della formazione e degli anni di esperienza nello specifico ruolo

DURATA DELLA CERTIFICAZIONE - REQUISITI DI MANTENIMENTO E RINNOVO

La durata della certificazione è pari a cinque anni.

I requisiti di mantenimento annuale e rinnovo quinquennale sono:

Assenza di reclami	Dichiarazione ai sensi della legge 4:2013
Apprendimento non formale	l'aggiornamento professionale attraverso percorsi formativi non formali di almeno i crediti annui sotto indicati riconosciuti da una associazione di riferimento per il settore e/o da un Ente di certificazione accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17024. Di seguito, il dettaglio dei crediti annui per ciascuno dei profili professionali: – Food&Beverage manager: 24 crediti – Bar manager: 12 crediti – Restaurant manager: 12 crediti – Maître: 8 crediti.
Continuo esercizio della professione	Evidenza di continuità nell'esercizio della professione

VALIDITA' DELLA CERTIFICAZIONE – SOSPENSIONE E REVOCA

La validità dei certificati è subordinata al soddisfacimento dei requisiti di mantenimento annuale. In caso in cui la persona certificata non dovesse fornire le evidenze dovute in fase di mantenimento (onere in capo alla persona certificata), Intertek provvederà alla sospensione del certificato trascorsi trenta giorni dalla data di mantenimento prevista. La sospensione avrà durata massima pari a dodici mesi dalla data di mantenimento, fatto salvo diverso requisito espresso dalla norma specifica. Trascorsi i dodici mesi, il certificato verrà revocato.

ESAME DI CERTIFICAZIONE

L'Esame è condotto sulle conoscenze ed abilità definite nella normativa di riferimento da esaminatori qualificati. Si applica il principio della peer certification (ISO 17040) ovvero gli esaminatori sono dei pari, rispetto ai candidati, ma qualificati per condurre esami.

Le prove si svolgeranno nel seguente ordine e vengono somministrate separatamente:

- Prova scritta (35 domande a risposta chiusa, tempo a disposizione 60 minuti)
- Prova orale (30 minuti)

Le prove non possono essere invertite. Per accedere all'esame orale il candidato deve aver ottenuto almeno un punteggio del 70% di risposte corrette nella prova scritta.

L'esame può essere condotto anche in modalità online. Al termine della valutazione complessiva del candidato la commissione d'esame lo informa dell'esito dell'esame ricordando che, se positivo, la delibera finale spetta al comitato di delibera.

COSTO DELLA CERTIFICAZIONE

Il costo della certificazione è di € 700 + IVA per il profilo FOOD&BEVERAGE MANAGER; € 600 + IVA per i profili RESTAURANT MANAGER; BAR MANAGER; € 500 + IVA per il profilo MAÎTRE. Si precisa che le tariffe possono usufruire di scontistiche sulla base di convenzioni specifiche.

Alle persone certificate viene fornito un certificato in formato digitale.



SERVIZI AGGIUNTIVI

- ④ Certificato in inglese
- ④ Tesserino
- ④ Timbro
- ④ Open badge

