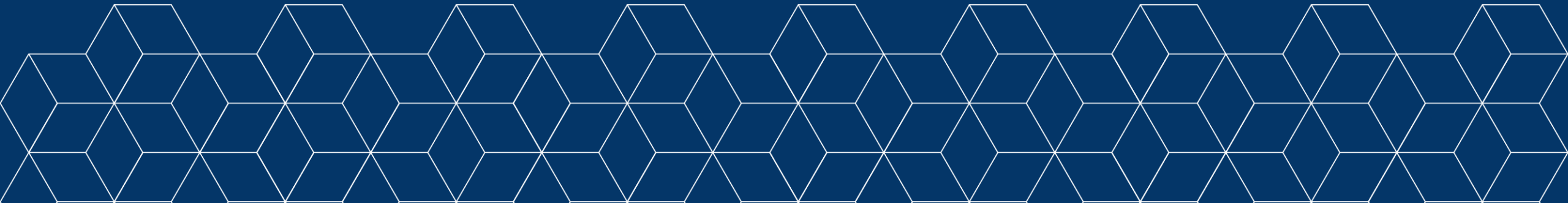


# ORIENTARSI CON L'ATLANTE: IMPARARE A LEGGERE IL LAVORO PER PROGETTARE IL PROPRIO FUTURO

**Sabrina Marciano**

Verona - 28 Novembre 2025



# DI COSA PARLIAMO



**COS'E'?**

**COME E' STRUTTURATO?**

**A COSA SERVE?**

**PROVIAMOLO insieme...**

AGRICOLTURA, SILVICOLTURA  
E PESCA



02

PRODU

ARTA E CARTOTECNICA



05

TESSILE  
CALZAI

NE GAS, PETROLIO,  
E, MINERALI E  
ONE PIETRE



08

VETRI  
MATERIA

DUZIONE E  
E DI  
ISTICA



11

TRASP

ARI E  
IVI



14

SE

, PUBLIC UTILITIES



17

STAM

SERVIZI SOCIO-SANITARI



20

SERVIZI

SERVIZI CULTURALI E DI  
SPETTACOLO




23

SER

# COS'E'



 **ATLANTE DEL LAVORO**  
e delle **QUALIFICAZIONI** Esplora

Atlante Lavoro    Repertorio Nazionale delle Qualificazioni    Atlante e Professioni    Sistema Nazionale Certificazione Competenze

L'ATLANTE del LAVORO e delle QUALIFICAZIONI è un sistema classificatorio e informativo che descrive il lavoro attraverso 24 settori economico-professionali e mappa le qualificazioni rilasciate in Italia dagli enti pubblici titolari. Sviluppato per supportare la creazione del Repertorio Nazionale dei Titoli di Istruzione, Formazione delle Qualificazioni Professionali, come previsto dal Decreto Legislativo n. 13/2013, è il frutto di un processo partecipato che coinvolge istituzioni, parti sociali, associazioni professionali, esperti di settore e altri stakeholder del sistema lavoro-formazione.

La sua natura di sistema di rappresentazione del lavoro ben si presta a molteplici contesti di applicazione a supporto dei servizi per l'occupabilità e l'apprendimento.

È organizzato in tre sezioni: Atlante Lavoro, Repertorio Nazionale delle Qualificazioni e Atlante e Professioni.



- Esplora
- Atlante e annunci di lavoro
- Formati con Atlante
- Aggiornamento Atlante

In evidenza

  
26.11.2025 - Job&Orienta 2025

Leggi tutte le news

...è una **mappa dinamica e interattiva** che descrive in modo dettagliato:

- come si lavora nei diversi **settori produttivi**,
- quali sono le **attività** che compongono i **processi di lavoro**,
- quali **competenze** sono richieste
- e come queste si traducono in **qualificazioni riconosciute**.





.. un sistema **classificatorio** e **informativo** che descrive il lavoro in Italia attraverso **24 settori economico-professionali** e **mappa le qualificazioni** rilasciate dagli **enti pubblici**.



È stato sviluppato per supportare il Repertorio Nazionale dei Titoli di Istruzione e Formazione e per favorire la trasparenza e la spendibilità delle competenze.



# COME SI AGGIORNA?

Con una **procedura istituzionale** ([D.I. 30-06-2015](#) macro-criteri):

## MANUTENZIONE

...serve ad aggiornarne i contenuti in base ai **cambiamenti** del mondo delle professioni e della formazione.

Richiesta **annualmente** da **ENTI PUBBLICI TITOLARI** (ministeri, regioni o camere di commercio, ecc.) sulla base di nuove leggi, innovazioni tecnologiche, aggiornamenti statistici o segnalazioni provenienti da sindacati, associazioni professionali e altri organismi rappresentativi.



# FASI MANUTENZIONE



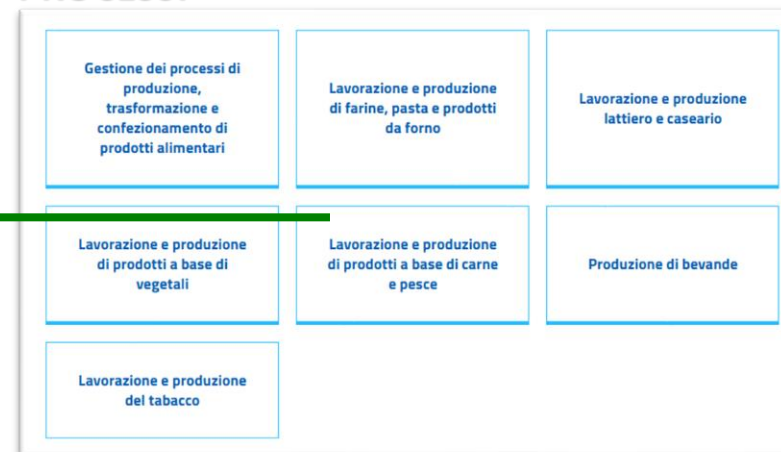
# COME E' STRUTTURATO

## 24 SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI

**02** **PRODUZIONI ALIMENTARI**



## PROCESSI



## SEQUENZE



## ADA

ADA.02.02.01	Molitura e lavorazione del frumento e di altri cereali e produzione di farine e semole
ADA.02.02.02	Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno
ADA.02.02.03	Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza
ADA.02.02.04	Produzione industriale di pasta (secca e fresca)



# ADA – AREA DI ATTIVITA'

## ADA.02.02.02 - Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno

<b>SEP</b> 02. Produzioni alimentari	<b>PROCESSO</b> Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno	<b>SEQUENZA</b> Produzione industriale di farine, pasta e prodotti da forno
---	--	--

Attività	Risultati Attesi	Scheda di caso
Realizzazione della pulizia e della manutenzione ordinaria di macchinari e strutture per la produzione di pasticceria e dolci da forno	Ra1: Compiere la calibrazione e la formatura dei prodotti dolci da forno e di pasticceria, a partire dal tipo di impasti realizzati, curando le operazioni della lievitazione dei semilavorati e provvedendo alla pulizia e manutenzione dei macchinari utilizzati per la produzione	Casi esemplificativi e risorse a supporto della valutazione
Gestione del processo industriale di impasto dei prodotti da forno e di pasticceria		
Gestione del processo di calibrazione e formatura (es.: spezzatura, laminazione, dosaggio, pirlatura, messa in stampi, ecc.) meccanica dell'impasto per prodotti da forno e di pasticceria		
Gestione del processo di lievitazione		
Realizzazione della cottura dei prodotti dolci da forno e di pasticceria	Ra2: Cuocere i prodotti dolci da forno e di pasticceria, provvedendo al successivo controllo della fase di raffreddamento	Casi esemplificativi e risorse a supporto della valutazione
Controllo del processo di raffreddamento dei prodotti cotti		

L'**ADA** è l'unità informativa principale. Essa catalizza i diversi **systemi informativi e classificatori**.

Fornisce una **visione d'insieme strategica** di tutto ciò che è presente nell'**Atlante**.



# ADA

L'Ada aggancia **oggetti** molto **diversi** tra di loro ma che hanno in **comune** le **ATTIVITÀ**.

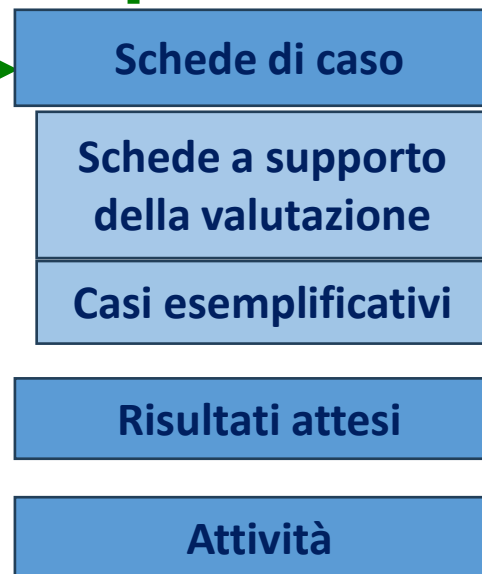


# ADA

Fornisce indicazioni utili alla definizione del **disegno valutativo**, la cui declinazione operativa è a cura del soggetto responsabile della valutazione

Descrive il **contesto operativo** specificando metodologie, tecniche, operatività e strumenti necessari, anche con esempi concreti (casi).

**“come” viene fatto**  
...**modalità** di esecuzione dell'attività in termini di **output**, **prodotto** o **servizio** con indicazione della *performance* necessaria, le *caratteristiche* essenziali dell'azione da svolgere e i *livelli di responsabilità* e *autonomia*.



LIV EQF

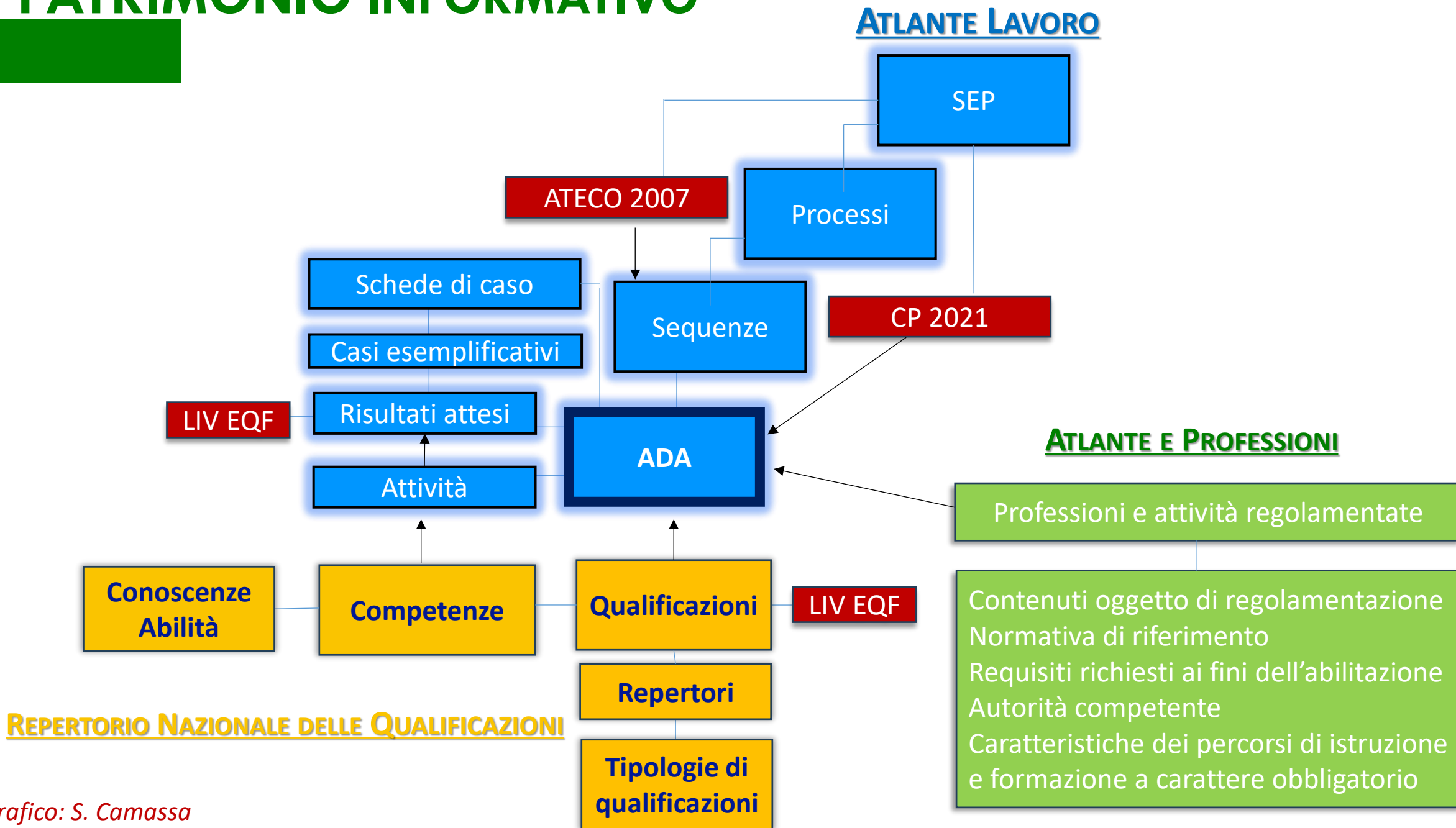
CP 2021

ADA






**‘cosa’ viene fatto**

...**unità elementare** di descrizione del lavoro  
...descritta indipendentemente da *chi* è chiamato a svolgerle e da *come* è svolta

# PATRIMONIO INFORMATIVO



# A COSA SERVE?

-  Facilita **l'orientamento** e la **progettazione** dei **percorsi individuali**, valorizzando **competenze e aspirazioni**
-  Supporta **studenti** e **docenti** nella **pianificazione** consapevole del **futuro formativo e lavorativo**
-  Costituisce un **patrimonio informativo nazionale**, **aggiornato** e **accessibile** a tutti gli attori del sistema
-  Favorisce il **dialogo** tra **scuola**, **enti di formazione** e **imprese**, rafforzando il legame con il mondo del lavoro
-  Promuove **coerenza** e **trasparenza** tra i **percorsi educativi** e le **opportunità professionali**



# X STUDENTI



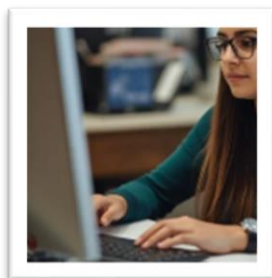
## ➔ ORIENTAMENTO CONSAPEVOLE



Esplorare il **lavoro** in modo concreto e realistico



Collegare esperienze scolastiche, personali e lavorative alle **attività professionali** inserendole nell'ambito di una **organizzazione**



Supporta la **costruzione** di un **progetto formativo** e **professionale** individuale

Ecc...





...un'esperienza di **APPRENDIMENTO**,  
**AUTOCONSAPEVOLEZZA** e **ORIENTAMENTO**



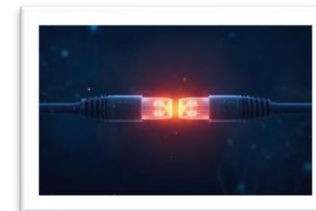
# X INSEGNANTI



## PROGETTAZIONE DIDATTICA

(PCTO e percorsi didattici coerenti con il lavoro spendibili anche in Europa grazie al collegamento con l'EQF (*European Qualification Framework*))

Consente di **REFERENZIARE** le **esperienze** degli studenti alle **ADA** e ai **risultati attesi (RA)**



Favorisce la **VALUTAZIONE** trasparente delle **competenze acquisite** anche in contesti non formali



**PROGETTAZIONE DIDATTICA E ORIENTAMENTO SCOLASTICO**



# COME LO USO?

Online sul portale INAPP

<https://www.inapp.gov.it/atlantelavoro/>

## STRUMENTI A SUPPORTO DELL'ATLANTE

### 1. GUIDA Navigare Atlante con ESPLORA

### 2. CARD DIGITALI

#### ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Strumento a supporto dei servizi per l'occupabilità

<https://app.cartesianquest.com/public/atlante-del-lavoro-e-delle-qualificazioni>

#### ATLANTE AL SERVIZIO DEGLI STUDENTI

Strumento per i giovani a supporto dell'orientamento

<https://app.cartesianquest.com/public/atlante-al-servizio-degli-studenti>

### 3. PODCAST

Esplorando l'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni: Una Guida per Studenti

<https://tinyurl.com/29y8ejty>

Navigare Atlante con ESPLORA per orientarSi

<https://tinyurl.com/29y8ejty>



# COME LO USO?

## Funzione “ESPLORA”

### Esplora

La funzione **ESPLORA** ([scarica la guida](#)) consente di eseguire la ricerca di **ADA**, **QUALIFICAZIONI** e **PROFESSIONI**. Per ciascuno dei tre percorsi di esplorazione, in funzione dei contenuti che si intende cercare, è possibile contestualizzare la ricerca per parola chiave utilizzando contemporaneamente uno o più filtri. I filtri, infatti, possono essere applicati singolarmente o combinati tra loro per ottenere risultati più mirati, sfruttando così pienamente le relazioni tra i contenuti e la loro referenziazione ad Atlante. [Per saperne di più](#)

CERCA

ADA

QUALIFICAZIONI

PROFESSIONI

#### Parola chiave

🔑 Parola chiave...

- Nel titolo delle ADA  Nelle attività e risultati attesi  Nelle sequenze delle ADA  Nelle qualificazioni associate all'ADA  
 Nelle schede di caso

#### Settore economico professionale (SEP)

Seleziona uno o più settori

#### Codice Ateco ⓘ

Seleziona uno o più codici Ateco

#### Codice CP2021 ⓘ




























Seleziona uno o più codici CP

🔍 CERCA



# COME LO USO?

## Navigazione dei Settori Economico-Professionali

SEP	ADA per i Quadri Europei 	LAYOUT	 Blocchi	 Lista	
01	AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA 	02	PRODUZIONE ALIMENTARI 	03	LEGNO E ARREDO 
04	CARTA E CARTOTECNICA 	05	TESSILE, ABBIGLIAMENTO, CALZATURIERO E SISTEMA MODA 	06	CHIMICA 
07	ESTRAZIONE GAS, PETROLIO, CARBONE, MINERALI E LAVORAZIONE PIETRE 	08	VETRO, CERAMICA E MATERIALI DA COSTRUZIONE 	09	EDILIZIA 
10	MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINE, IMPIANTISTICA 	11	TRASPORTI E LOGISTICA 	12	SERVIZI DI DISTRIBUZIONE COMMERCIALE 
13	SERVIZI FINANZIARI E ASSICURATIVI 	14	SERVIZI DIGITALI 	15	SERVIZI DI TELECOMUNICAZIONE E POSTE 
16	SERVIZI DI PUBLIC UTILITIES 	17	STAMPA ED EDITORIA 	18	SERVIZI DI EDUCAZIONE, FORMAZIONE E LAVORO 
19	SERVIZI SOCIO-SANITARI 	20	SERVIZI ALLA PERSONA 	21	SERVIZI DI ATTIVITÀ RICREATIVE E SPORTIVE 
22	SERVIZI CULTURALI E DI SPETTACOLO 	23	SERVIZI TURISTICI 	24	AREA COMUNE 



# PROVIAMOLO INSIEME....

“Dal sogno all’Atlante – Immagina il tuo domani”

**PROFESSIONE DESIDERATA** (es. medico, cuoco, ingegnere informatico, insegnante, designer).

RINTRACCIARE LE **ATTIVITA'** DEL LAVORO IN **ATLANTE** (<https://www.inapp.gov.it/atlantelavoro/>)  
Funzione **ESPLORA** o **esplorazione dei SEP** (SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI)

## COMPITO

Individuare:

- **Settore Economico-Professionale (SEP)**
- **Area di Attività (ADA)**
- **codici ISTAT (CP E ATECO)**
- **Qualificazioni**
- **Competenze**



# .. un esempio

## Esempio

Professione desiderata: **Cuoco**

**SEP:** 23.Servizi turistici

**PROCESSO:** Servizi di ristorazione

**ADA.23.01.03** - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Qualificazione: *Addetto alle attività ristorative e ricettive – cucina (Piemonte)*

### **COMPETENZE:**

- *Svolgere le attività in conformità alle normative riguardanti la sicurezza, i requisiti igienico-sanitari e nel rispetto dei piani di autocontrollo aziendali*
- *Utilizzare le istruzioni per predisporre le attività tipiche del settore di riferimento*
- *Predisporre le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti*
- *Realizzare le preparazioni di cucina nel rispetto delle istruzioni ricevute*



# .. un esempio

## COMPETENZA

Predisporre le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Mostra abilità e conoscenze

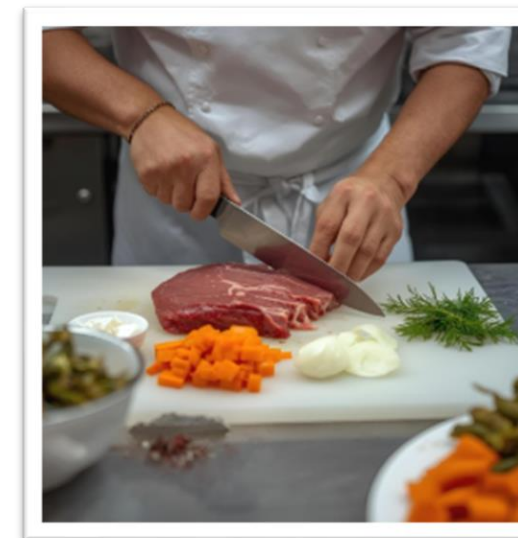
Mostra attività

### Conoscenze

- Standard di qualità dei prodotti alimentari
- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina
- Caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti

### Abilità

- Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime
- Applicare criteri di selezione degli ingredienti in qualità e quantità adatta alla preparazione dei piatti
- Approntare materie prime per la preparazione dei prodotti finiti



**SCHEDA DI CASO:** [Link – Scheda di caso  
ada-23-01-03 ra-23-01-03-1 scheda di caso.pdf](#)



# .. PER CHIUDERE



ATLANTE DEL LAVORO  
e delle QUALIFICAZIONI

Esplora

L'**Atlante** è una **mappa** per orientarsi nel mondo del lavoro.  
Aiuta studenti e docenti a **progettare** il futuro  
con **consapevolezza** e metodo.  
Rappresenta un **ponte** tra **scuola, formazione e mondo produttivo.**

supporto dei servizi per l'occupabilità e l'apprendimento.

È organizzato in tre sezioni: Atlante Lavoro, Repertorio Nazionale delle Qualificazioni e Atlante e

In evidenza



# BUONA NAVIGAZIONE





# GRAZIE PER L'ATTENZIONE



[www.inapp.gov.it](http://www.inapp.gov.it)

