

## Profilo di qualificazione

**Capa cucina con diploma federale/  
Capo cucina con diploma federale**

Data:	03.07.2026
Versione:	0.7 Indagine di settore

## Indice

<b>1</b>	<b>Profilo professionale</b>	<b>3</b>
1.1	Campo d'attività	3
1.2	Principali competenze operative	3
1.3	Esercizio della professione	4
1.4	Contributo della professione alla società, all'economia, alla natura e alla cultura	4
<b>2</b>	<b>Tabella delle competenze operative</b>	<b>5</b>
<b>3</b>	<b>Livello professionale richiesto (criteri legati alle prestazioni)</b>	<b>6</b>

## **1 Profilo professionale**

### **1.1 Campo d'attività**

Le capi cucina assumono la responsabilità strategica dell'orientamento culinario e delle prestazioni della cucina di un'azienda del settore alberghiero e della ristorazione. Definiscono il posizionamento culinario sulla base di analisi di mercato e delle tendenze, delle esigenze dei clienti e delle condizioni quadro aziendali, economiche e ecologiche.

Il loro campo d'attività comprende la gestione strategica delle prestazioni della cucina, lo sviluppo di strategie di approvvigionamento e produzione, l'ideazione di sistemi di qualità, igiene e controllo, nonché la gestione aziendale della ristorazione. Lavorano all'interfaccia tra la direzione aziendale, il settore cucina, i quadri, i collaboratori, i clienti e altri gruppi di interesse.

### **1.2 Principali competenze operative**

Le capi cucina sviluppano l'orientamento culinario di un'azienda e guidano la sua realizzazione efficace a livello strategico. Analizzano le tendenze del mercato e del settore, ne derivano il posizionamento culinario e sviluppano concetti a lungo termine per l'offerta gastronomica, l'approvvigionamento, la produzione e la presentazione.

Definiscono le condizioni quadro a livello aziendale per le prestazioni della cucina. Ciò comprende sistemi di qualità, igiene e controllo, specifiche legali e aziendali, nonché strategie di gestione del rischio, di crisi e di sostenibilità. Implementano certificazioni e marchi di qualità in modo strategico e integrano aspetti ecologici, economici e sociali nelle procedure aziendali.

Un altro punto focale è la gestione economico-aziendale della cucina. Le capi cucina contribuiscono alla strategia complessiva dell'azienda, ne derivano le strutture organizzative, modelli di leadership e l'impiego delle risorse. Sono responsabili dei processi di budget e di controllo, redigono piani aziendali (business plan), sviluppano modelli di investimento e di calcolo e promuovono i processi di innovazione.

Inoltre, plasmano la cultura manageriale nel settore della ristorazione. Sviluppano principi di leadership orientati ai valori aziendali, gestiscono la comunicazione interna a livello strategico e promuovono in modo mirato i collaboratori e i quadri. Curano i rapporti con la clientela e con altri gruppi di interesse e gestiscono i processi di cambiamento nonché gli sviluppi digitali.

### **1.3 Esercizio della professione**

Le capi cucina esercitano la loro attività a livello strategico e imprenditoriale. Si assumono ampie responsabilità per l'orientamento, la gestione e l'ulteriore sviluppo delle prestazioni della cucina. Le loro decisioni influenzano il posizionamento culinario, la redditività, la qualità, la sostenibilità e la competitività aziendale.

Uniscono le competenze professionali a una mentalità imprenditoriale, capacità di leadership, spirito di innovazione e una spiccata sensibilità per la qualità e la sostenibilità. La loro attività è caratterizzata da contesti operativi complessi, condizioni di mercato dinamiche, elevati requisiti in materia di igiene e sicurezza alimentare, nonché esigenze dei clienti in continua evoluzione.

In qualità di figure dirigenziali, plasmano la cultura aziendale nel settore della ristorazione. Consolidano i principi di leadership, promuovono i collaboratori e i quadri e garantiscono che la leadership, la comunicazione e la collaborazione siano orientate agli obiettivi strategici aziendali.

### **1.4 Contributo della professione alla società, all'economia, alla natura e alla cultura**

Le capi cucina contribuiscono in modo significativo alla qualità, alla varietà e allo sviluppo del settore alberghiero e della ristorazione. Attraverso la definizione strategica dell'orientamento culinario, influenzano l'offerta gastronomica di un'azienda e ne rafforzano il posizionamento sul mercato.

Dal punto di vista economico, contribuiscono alla gestione e allo sviluppo sostenibile dell'azienda. Sono responsabili dei processi finanziari, gestiscono le risorse, sviluppano piani aziendali e promuovono l'innovazione. Attraverso sistemi di qualità, igiene e controllo, danno un importante contributo alla sicurezza alimentare, alla sicurezza operativa e alla garanzia della qualità.

Con strategie di sostenibilità promuovono un uso responsabile delle derrate alimentari, dell'energia e di altre risorse. Sul piano culturale, cogliono le tendenze del mercato e del settore, sviluppano ulteriormente i concetti culinari e coniugano innovazione con qualità, identità dell'azienda e varietà gastronomica.

## 2 Tabella delle competenze operative

Campi di competenze operative	Competenze operative				
<b>A</b> Sviluppare e gestire strategicamente l'orientamento culinario di un'azienda	A1 Sviluppare il posizionamento culinario di un'azienda sulla base di analisi di mercato e delle tendenze e gestirne l'attuazione strategica.	A2 Sviluppare strategie di approvvigionamento e gestire in modo strategico gli acquisti e i relativi sistemi di qualità e controllo.	A3 Sviluppare strategie di produzione e gestirne l'attuazione efficace mediante adeguati sistemi di qualità e di controllo.	A4 Sviluppare strategie per la presentazione culinaria, pianificare l'attuazione efficace e verificarne il raggiungimento degli obiettivi.	
<b>B</b> Definire le basi legali e le condizioni quadro a livello aziendale per le prestazioni di cucina e gestirne l'attuazione	B1 Progettare sistemi di qualità, igiene e controllo e monitorarne l'efficacia nell'azienda.	B2 Garantire il rispetto delle condizioni quadro legali e aziendali e gestirne l'attuazione a livello strategico.	B3 Sviluppare strategie di gestione dei rischi e delle crisi, gestirne l'attuazione e definire il posizionamento dell'azienda nel contesto del ramo.	B4 Sviluppare e pianificare strategie di sostenibilità e gestirne l'attuazione in azienda, implementare strategicamente certificazioni e marchi di qualità.	
<b>C</b> Organizzare e assumersi la responsabilità della gestione economico-aziendale delle prestazioni della cucina	C1 Contribuire allo sviluppo della strategia globale di un'azienda, dedurre l'organizzazione aziendale e gestire l'impiego mirato delle risorse.	C2 Sviluppare l'organizzazione procedurale e i modelli di conduzione, valutare i sistemi appropriati, definire e gestire gli standard di qualità a livello strategico.	C3 Assumere la responsabilità della gestione finanziaria complessiva, gestire i processi di controlling, allestire piani aziendali, sviluppare e gestire modelli di investimento e di calcolo.	C4 Sviluppare e implementare un progetto di marketing.	C5 Gestire i processi di innovazione in azienda e promuoverne l'attuazione sostenibile.
<b>D</b> Definire la cultura di leadership nell'ambito della cucina e guidare gli stakeholder	D1 Sviluppare una cultura manageriale orientata ai valori e integrare i principi di leadership nell'azienda.	D2 Condurre e orientare la comunicazione interna a livello strategico.	D3 Costruire e curare le relazioni con i gruppi d'interesse esterni e orientare l'attenzione del cliente all'interno dell'azienda secondo specifiche direttive strategiche.	D4 Gestire i processi di cambiamento, progettare strategicamente gli sviluppi digitali e sviluppare ulteriormente la gestione dei processi.	D5 Sviluppare ulteriormente le capacità produttive dei collaboratori e dei dirigenti, fornire loro consulenza e assistenza professionali (coaching) e promuovere in modo mirato il loro sviluppo all'interno dell'azienda.

### 3 Livello professionale richiesto (criteri legati alle prestazioni)

<b>Campo di competenze operative A: Sviluppare e gestire strategicamente l'orientamento culinario di un'azienda</b>		
<b>Descrizione del campo di competenze operative</b>	<p>I capi cucina sono responsabili dell'orientamento strategico dell'offerta culinaria di un'azienda. Analizzano le tendenze del mercato e del settore, nonché le esigenze dei clienti, e ne derivano il posizionamento culinario. Su questa base sviluppano concetti a lungo termine per l'offerta, l'approvvigionamento, la produzione e la presentazione e garantiscono un orientamento coerente.</p> <p>Gestiscono l'attuazione efficace di queste strategie a livello generale e definiscono sistemi di qualità e di controllo adeguati a garantire prestazioni di alto livello costanti. Nel farlo, tengono conto delle condizioni quadro economiche, ecologiche e operative e assicurano che l'orientamento culinario contribuisca alla strategia complessiva dell'azienda.</p> <p>Attraverso il continuo sviluppo di concetti e la promozione mirata di innovazioni, garantiscono la competitività e la visibilità dell'azienda sul mercato.</p>	
<b>Competenze operative</b>	<b>Criteri legati alle prestazioni</b>	<b>Criteri legati alle prestazioni specifici della materia</b>
A1 Sviluppare il posizionamento culinario di un'azienda sulla base di analisi di mercato e delle tendenze e gestirne l'attuazione strategica.		<p>a1.a Effettuare analisi di mercato e delle tendenze e ricavarne specifiche linee guida strategiche per il posizionamento culinario</p> <p>a1.b Elaborare una strategia di offerta tenendo conto del mercato, dei gruppi target, della redditività e delle prescrizioni legali</p> <p>a1.c Analizzare le derrate alimentari in termini di qualità, origine, disponibilità e redditività e integrarle nella strategia dell'offerta</p>
A2 Sviluppare strategie di approvvigionamento e gestire in modo strategico gli acquisti e i relativi sistemi di qualità e controllo.		<p>a2.a Analizzare, progettare e sviluppare i processi di approvvigionamento</p> <p>a2.b Definire strategie per l'acquisto di materie prime e semilavorati e gestirne l'attuazione</p> <p>a2.c Definire sistemi di qualità e controllo nell'ambito degli approvvigionamenti e verificarne l'efficacia</p> <p>a2.d Analizzare e ottimizzare i sistemi di stoccaggio delle merci</p>

Competenze operative	Criteri legati alle prestazioni	Criteri legati alle prestazioni specifici della materia
<p>A3 Sviluppare strategie di produzione e gestirne l'attuazione efficace mediante adeguati sistemi di qualità e di controllo.</p>		<p>a3.a Sviluppare strategie di produzione tenendo conto di efficienza, qualità ed economicità</p> <p>a3.b Analizzare e perfezionare i processi di produzione</p> <p>a3.c Progettare sistemi di qualità e controllo per la produzione e gestirne l'attuazione</p> <p>a3.d Analizzare il fabbisogno di investimenti infrastrutturali e tecnologici in cucina ed elaborare le basi decisionali</p> <p>a3.e Pianificare e ottimizzare l'impiego delle risorse</p> <p>a3.f Avviare processi di miglioramento continuo nell'area di produzione e gestirne l'attuazione efficace</p>
<p>A4 Sviluppare strategie per la presentazione culinaria, pianificarne l'attuazione efficace e verificarne il raggiungimento degli obiettivi.</p>		<p>a4.a Sviluppare, verificare e ottimizzare strategie per la presentazione e la messa in scena dell'offerta</p> <p>a4.b Definire, analizzare e ottimizzare i sistemi di distribuzione e di servizio delle pietanze</p> <p>a4.c Definire le direttive per forme di presentazione orientate al servizio e alla vendita e garantire l'attuazione efficace</p> <p>a4.d Definire strategie per la commercializzazione dell'offerta culinaria e gestirne l'attuazione</p>

<b>Campo di competenze operative B: Definire le basi legali e le condizioni quadro a livello aziendale per le prestazioni di cucina e gestirne l'attuazione</b>		
<b>Descrizione del campo di competenze operative</b>	<p>I capi cucina definiscono a livello strategico le condizioni quadro rilevanti per la fornitura di prestazioni nel settore della ristorazione. Garantiscono il rispetto delle specifiche legali e aziendali e integrano i sistemi e i processi corrispondenti nell'azienda. A tal fine tengono conto in particolare dei requisiti in materia di sicurezza alimentare, sicurezza sul lavoro e di altre condizioni quadro giuridiche.</p> <p>Sviluppano strategie sostenibili e integrano aspetti ecologici, economici e sociali nelle procedure aziendali. Inoltre, elaborano approcci di gestione dei rischi e delle crisi e contribuiscono a garantire che l'azienda sia preparata ad affrontare situazioni straordinarie. Attraverso lo sviluppo e la gestione di sistemi di qualità e di igiene, garantiscono una qualità delle prestazioni costantemente elevata.</p> <p>Nella loro funzione contribuiscono a garantire che l'azienda sia chiaramente posizionata nel contesto del settore e possa affermarsi con successo a lungo termine.</p>	
Competenze operative	Criteri legati alle prestazioni	Criteri legati alle prestazioni specifici della materia
B1 Progettare sistemi di qualità, igiene e controllo e monitorarne l'efficacia nell'azienda.	b1.1 Sviluppare progetti di igiene e sicurezza alimentare tenendo conto delle direttive legali e integrarli nell'azienda  b1.2 Trasformare le direttive della legislazione sulle derrate alimentari e le ordinanze pertinenti in standard aziendali e controllarne il rispetto  b1.3 Progettare sistemi per garantire l'igiene aziendale e monitorarne l'efficacia  b1.4 Verificare e sviluppare ulteriormente i sistemi di controllo e monitoraggio per garantire il rispetto delle direttive in materia di igiene, sicurezza e qualità	

Competenze operative	Criteri legati alle prestazioni	Criteri legati alle prestazioni specifici della materia
<p>B2 Garantire il rispetto delle condizioni quadro legali e aziendali e gestirne l'attuazione a livello strategico.</p>	<p>b2.1 Sviluppare progetti per la sicurezza sul lavoro, la protezione della salute e la sicurezza operativa tenendo conto delle direttive legali e gestirne l'attuazione</p> <p>b2.2 Implementare le direttive relative alla protezione dei dati e alla sicurezza delle informazioni in azienda e monitorarne il rispetto</p> <p>b2.3 Analizzare le condizioni quadro giuridiche all'interno dell'azienda e trasformarle in direttive aziendali</p> <p>b2.4 Garantire e monitorare il rispetto delle normative legali e aziendali</p> <p>b2.5 Gestire i processi relativi al personale tenendo conto delle direttive giuridiche</p> <p>b2.6 Individuare i rischi e i pericoli giuridici e adottare misure appropriate</p>	
<p>B3 Sviluppare strategie di gestione dei rischi e delle crisi, gestirne l'attuazione e definire il posizionamento dell'azienda nel contesto del ramo.</p>	<p>b3.1 Svolgere analisi dei rischi per l'azienda e dedurre misure strategiche</p> <p>b3.2 Progettare sistemi di gestione dei rischi e gestirne l'attuazione</p> <p>b3.3 Valutare i rischi, stabilire le priorità e definire misure di controllo appropriate</p> <p>b3.4 Pianificare le misure in caso di crisi e garantirne l'attuazione nell'azienda</p> <p>b3.5 Verificare l'efficacia delle misure di gestione dei rischi e delle crisi e svilupparle ulteriormente</p>	

Competenze operative	Criteri legati alle prestazioni	Criteri legati alle prestazioni specifici della materia
<p>B4 Sviluppare e pianificare strategie di sostenibilità e gestirne l'attuazione in azienda, implementare strategicamente certificazioni e marchi di qualità.</p>	<p>b4.1 Sviluppare strategie di sostenibilità per l'azienda tenendo conto dei requisiti economici ed ecologici</p> <p>b4.2 Pianificare e gestire strategicamente l'impiego delle risorse nell'azienda</p> <p>b4.3 Orientare in modo sostenibile i processi lungo la catena del valore e gestirne l'attuazione</p> <p>b4.4 Sviluppare misure per promuovere un'azienda sostenibile e verificarne l'effetto</p> <p>b4.5 Valutare certificazioni e marchi di qualità, definirne l'utilizzo a livello strategico e attuarli a livello operativo nell'azienda</p>	

<b>Campo di competenze operative C: Organizzare e assumersi la responsabilità della gestione economico-aziendale delle prestazioni della cucina</b>		
Descrizione del campo di competenze operative	<p>I capi cucina elaborano e assumono la responsabilità della gestione economico-aziendale dell'impresa nel settore della cucina a livello strategico. Contribuiscono allo sviluppo della strategia aziendale e ne deducono strutture organizzative adeguate, modelli di gestione e l'impiego mirato delle risorse. In questo modo garantiscono che le procedure aziendali siano strutturate in modo efficiente e orientate agli obiettivi aziendali a lungo termine.</p> <p>Hanno la responsabilità dei processi finanziari, gestiscono gli strumenti di bilancio e di controllo e utilizzano indicatori come base per le decisioni aziendali. Inoltre, sviluppano piani aziendali, gestiscono gli investimenti e definiscono modelli di calcolo per garantire in modo sostenibile la sicurezza della redditività aziendale.</p> <p>Contribuiscono a definire l'orientamento strategico sul mercato, partecipando all'elaborazione delle strategie di marca e di marketing e utilizzando in modo mirato marchi di qualità e certificazioni. Assicurano il rispetto delle disposizioni legali a livello aziendale e promuovono l'innovazione al fine di garantire a lungo termine la competitività e lo sviluppo aziendale.</p>	
Competenze operative	Criteri legati alle prestazioni	Criteri legati alle prestazioni specifici della materia
<p>C1 Contribuire allo sviluppo della strategia globale di un'azienda, dedurre l'organizzazione aziendale e gestire l'impiego mirato delle risorse.</p>	<p>c1.1 Analizzare la missione aziendale e la strategia aziendale e dedurre misure per il proprio campo di attività</p> <p>c1.2 Progettare le strutture organizzative nel proprio campo di responsabilità e orientarle verso gli obiettivi strategici</p> <p>c1.3 Definire ruoli, funzioni e responsabilità e gestirne l'attuazione</p> <p>c1.4 Pianificare e ottimizzare l'impiego delle risorse nel proprio campo in conformità con la strategia</p>	

Competenze operative	Criteri legati alle prestazioni	Criteri legati alle prestazioni specifici della materia
<p>C2 Sviluppare l'organizzazione procedurale e i modelli di conduzione, valutare i sistemi appropriati, definire e gestire gli standard di qualità a livello strategico.</p>	<p>c2.1 Sviluppare e implementare modelli di processo e di conduzione per il proprio campo</p> <p>c2.2 Valutare i sistemi a supporto dei processi dell'azienda e gestirne l'utilizzo</p> <p>c2.3 Progettare la gestione della qualità e garantirne l'attuazione e l'ulteriore sviluppo</p> <p>c2.4 Definire standard di qualità, monitorarne il rispetto e adottare misure di ottimizzazione</p> <p>c2.5 Pianificare e gestire progetti e garantirne il raggiungimento degli obiettivi</p>	
<p>C3 Assumere la responsabilità della gestione finanziaria complessiva, gestire i processi di controlling, allestire piani aziendali, sviluppare e gestire modelli di investimento e di calcolazione.</p>	<p>c3.1 Analizzare gli indicatori finanziari e utilizzarli per gestire l'azienda</p> <p>c3.2 Interpretare i bilanci annuali e dedurne misure strategiche</p> <p>c3.3 Analizzare le strutture dei costi e utilizzarle per le decisioni aziendali</p> <p>c3.4 Elaborare piani di bilancio e piani finanziari e gestirne l'attuazione</p> <p>c3.5 Preparare e valutare le decisioni di investimento e accompagnarne l'attuazione</p> <p>c3.6 Sviluppare modelli di calcolazione e utilizzarli per garantire l'efficienza economica</p>	

Competenze operative	Criteri legati alle prestazioni	Criteri legati alle prestazioni specifici della materia
<p>C4 Sviluppare e implementare un progetto di marketing.</p>	<p>c4.1 Svolgere analisi di mercato e della concorrenza e utilizzarle per le decisioni strategiche</p> <p>c4.2 Contribuire allo sviluppo delle strategie di marketing e di posizionamento e gestirne l'attuazione</p> <p>c4.3 Definire i gruppi target e orientare le offerte di conseguenza</p> <p>c4.4 Valutare i canali di distribuzione e comunicazione e gestirne l'utilizzo</p> <p>c4.5 Pianificare e attuare misure di marketing e verificarne l'efficacia</p> <p>c4.6 Definire le strategie dei prezzi e gestirne l'attuazione</p>	
<p>C5 Gestire i processi di innovazione in azienda e promuoverne l'attuazione sostenibile.</p>	<p>c5.1 Analizzare le tendenze e gli sviluppi del mercato e utilizzarli per i processi di innovazione</p> <p>c5.2 Sviluppare idee innovative commerciabili e gestirne l'attuazione</p> <p>c5.3 Strutturare i processi di innovazione all'interno dell'azienda e accompagnarne l'attuazione</p> <p>c5.4 Valutare l'effetto delle innovazioni e garantire un ulteriore e continuo sviluppo</p>	

Campo di competenze operative D: Definire la cultura di leadership nell'ambito della cucina e guidare gli stakeholder		
Descrizione del campo di competenze operative	<p>I capi cucina influenzano la cultura manageriale in azienda e la orientano coerentemente agli obiettivi strategici. Sviluppano principi di conduzione, li radicano nell'azienda e garantiscono che la leadership venga implementata efficacemente a tutti i livelli. In questo contesto guidano i quadri e i team a livello strategico, ne promuovono le prestazioni e ne accompagnano lo sviluppo in modo mirato.</p> <p>Gestiscono attivamente le relazioni con gli stakeholder (gruppi di interesse) interni ed esterni e orientano strategicamente l'attenzione al cliente e la collaborazione all'interno dell'azienda. Attraverso i loro compiti di rappresentanza, rappresentano l'azienda sia all'interno che all'esterno e curano le reti di contatti nel settore.</p> <p>Inoltre, gestiscono i processi di cambiamento, promuovono la trasformazione digitale e sviluppano ulteriormente la gestione dei processi. Accompagnano i quadri attraverso il coaching e ne promuovono lo sviluppo, al fine di garantire la performance sostenibile dell'azienda.</p>	
Competenze operative	Criteri legati alle prestazioni	Criteri legati alle prestazioni specifici della materia
D1 Sviluppare una cultura manageriale orientata ai valori e integrare i principi di leadership nell'azienda.	<p>d1.1 Sviluppare valori e principi di leadership e integrarli nel proprio campo di responsabilità</p> <p>d1.2 Analizzare i fattori che influenzano la motivazione e il comportamento dei collaboratori e integrarli negli approcci di leadership</p> <p>d1.3 Sviluppare e gestire misure volte a promuovere un approccio costruttivo allo stress e ai conflitti</p> <p>d1.4 Utilizzare e sviluppare strategie di comunicazione, argomentazione e negoziazione adeguate alla situazione</p> <p>d1.5 Sviluppare approcci di soluzione per sfide complesse nel proprio campo di responsabilità e gestirne l'attuazione</p>	

Competenze operative	Criteri legati alle prestazioni	Criteri legati alle prestazioni specifici della materia
<p>D2 Condurre e orientare la comunicazione interna a livello strategico.</p>	<p>d2.1 Definire le strutture di conduzione e comunicazione all'interno dell'azienda e garantirne l'efficacia</p> <p>d2.2 Selezionare in modo mirato gli strumenti di conduzione e gestirne l'utilizzo nell'azienda</p> <p>d2.3 Progettare e organizzare i flussi delle informazioni e garantire la loro qualità all'interno dell'azienda</p> <p>d2.4 Analizzare i potenziali e le esigenze di sviluppo dei collaboratori e dei dirigenti e dedurre misure di promozione mirate</p> <p>d2.5 Elaborare misure per l'ulteriore sviluppo delle prestazioni dei team e gestirne l'attuazione</p>	
<p>D3 Costruire e curare le relazioni con i gruppi d'interesse esterni e orientare l'attenzione del cliente all'interno dell'azienda secondo specifiche direttive strategiche.</p>	<p>d3.1 Sviluppare e attuare strategie per la comunicazione con i clienti e altri gruppi d'interesse</p> <p>d3.2 Analizzare le esigenze dei gruppi d'interesse e integrarle nell'orientamento strategico</p> <p>d3.3 Sviluppare progetti di comunicazione e vendita per diversi gruppi target e valutarne l'effetto</p> <p>d3.4 Sviluppare e utilizzare strategie di comunicazione per diversi gruppi d'interesse</p> <p>d3.5 Costruire e curare strategicamente le relazioni con partner, istituzioni e reti nell'ambito del ramo</p>	

Competenze operative	Criteri legati alle prestazioni	Criteri legati alle prestazioni specifici della materia
<p>D4 Gestire i processi di cambiamento, progettare strategicamente gli sviluppi digitali e sviluppare ulteriormente la gestione dei processi.</p>	<p>d4.1 Sviluppare strategie per i processi di cambiamento all'interno dell'azienda e gestirne l'attuazione</p> <p>d4.2 Analizzare gli effetti dei cambiamenti e dedurre misure appropriate</p> <p>d4.3 Pianificare gli sviluppi digitali nell'azienda e accompagnarne l'attuazione</p> <p>d4.4 Sviluppare ulteriormente la gestione dei processi e garantirne l'efficacia</p> <p>d4.5 Coinvolgere e supportare in modo mirato i collaboratori e i dirigenti nei processi di cambiamento</p>	
<p>D5 Sviluppare ulteriormente le capacità produttive dei collaboratori e dei dirigenti, fornire loro consulenza e assistenza professionali (coaching) e promuovere in modo mirato il loro sviluppo all'interno dell'azienda.</p>	<p>d5.1 Elaborare progetti per lo sviluppo dei collaboratori e dei dirigenti e implementarli all'interno dell'azienda</p> <p>d5.2 Accompagnare e promuovere i collaboratori e i dirigenti nell'ambito dei processi di coaching e feedback</p> <p>d5.3 Pianificare e gestire misure per lo sviluppo sostenibile delle competenze di conduzione</p> <p>d5.4 Rilevare e valutare l'efficacia delle misure di sviluppo e promozione</p>	