

ADA.23.01.02 - GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA

RIEPILOGO SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Gestire i flussi di approvvigionamento, in base alle esigenze, presidiando i rapporti con i fornitori e prestabilendo le modalità di immagazzinamento e conservazione delle materie prime

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Gestione approvvigionamenti materie prime: **6 casi**

Dimensione 2 - Immagazzinamento e conservazione materie prime: **8 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 2 - Progettare il menù, tenendo conto del tipo di servizio e della valorizzazione dei piatti tradizionalmente offerti, allo stesso tempo innovando le proposte attraverso l'elaborazione e lo sviluppo di nuove ricette e l'originalità delle proposizioni estetiche

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Progettazione del menù: **8 casi**

Dimensione 2 - Progettazione carta bevande: **3 casi**

Dimensione 3 - Elaborazione di nuove ricette: **4 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 3 - Garantire una corretta gestione degli ordinativi, stabilendo ruoli e attribuendo i compiti alle risorse, in base alla programmazione dei flussi di lavoro e agli imprevisti

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Pianificazione del lavoro: **3 casi**

Dimensione 2 - Gestione degli ordinativi: **3 casi**

Dimensione 3 - Imprevisti e miglioramento: **3 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

ADA.23.01.02 - GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Gestire i flussi di approvvigionamento, in base alle esigenze, presidiando i rapporti con i fornitori e prestabilendo le modalità di immagazzinamento e conservazione delle materie prime

1 - GESTIONE APPROVVIGIONAMENTI MATERIE PRIME

Grado di complessità 2

1.2 GESTIONE AUTOMATIZZATA SOTTO SCORTA

Mantenere costantemente aggiornato il database relativo alla gestione del magazzino delle materie prime, scaricando i quantitativi di volta in volta utilizzati e caricando i fabbisogni previsti al fine di evidenziare automaticamente le esigenze di acquisto

1.2 GESTIONE ACQUISTI URGENTI

Gestire l'approvvigionamento urgente di materie prime dovuto a necessità improvvise (es. mancate consegne, deterioramento merci in magazzino), valutando la modalità più efficace per garantire il rispetto dei tempi di produzione, anche ricorrendo a fornitori non abituali

Grado di complessità 1

1.1 DEFINIZIONE FABBISOGNO

Definire, sulla base delle previsioni di lavoro e della valutazione delle giacenze di magazzino, la quantità e la varietà di materie prime da acquistare corredando il tutto con le indicazioni temporali relative all'utilizzo delle stesse

1.1 ORDINI DIRETTI

Effettuare, sulla base delle esigenze individuate, gli ordinativi di acquisto utilizzando modalità di contatto diretto con il/i fornitore/i (es. telefono, consegna brevi manu al rappresentante)

1.1 ORDINI INFORMATIZZATI

Elaborare l'ordinativo di materie prime utilizzando sistemi informatizzati avendo cura di verificare l'avvenuta ricezione e conferma d'ordine da parte del fornitore

1.1 ACQUISTO DIRETTO

Effettuare l'acquisto delle materie prime recandosi direttamente dal fornitore al fine di scegliere in prima persona la merce che meglio soddisfa le proprie esigenze di produzione

2 - IMMAGAZZINAMENTO E CONSERVAZIONE MATERIE PRIME

ADA.23.01.02 - GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA

Grado di complessità 3

2.3 STOCCAGGIO DEPERIBILI

Gestire lo stoccaggio delle merci deperibili (es. frutta, verdura, carne, pesce, latticini) che richiedono una conservazione a freddo in locali a temperatura controllata (es. celle frigorifere)

2.3 SUPERVISIONE LOCALI A TEMPERATURA CONTROLLATA

Controllare quotidianamente l'efficienza delle attrezzature di refrigerazione e congelamento attraverso la verifica delle temperature e l'eventuale regolazione delle stesse in base alla tipologia degli alimenti da conservare

Grado di complessità 2

2.2 GESTIONE CRITICITÀ

Attivarsi per risolvere le criticità dovute a consegne non rispondenti agli ordinativi (es. tipologia e qualità della merce, rispetto dei tempi, condizioni di trasporto), ed effettuare le opportune segnalazioni sulla affidabilità del fornitore

2.2 STOCCAGGIO NON ALIMENTARI PERICOLOSI

Gestire lo stoccaggio dei prodotti non alimentari pericolosi (es. detersivi) che devono essere riposti in una zona specifica separata, in modo da evitare il contatto con gli alimenti

2.2 VALUTAZIONE SENSORIALE STATO CONSERVAZIONE

Utilizzare i propri sensi (es. vista, olfatto) per valutare lo stato di conservazione delle merci deperibili

Grado di complessità 1

2.1 RICEZIONE MERCE

Gestire la fase di consegna della merce verificandone la rispondenza all'ordine, l'integrità degli imballaggi e delle confezioni, la data di scadenza, il peso e la qualità e avviandola, in caso di responso positivo, allo stoccaggio

2.1 STOCCAGGIO NON DEPERIBILI

Gestire lo stoccaggio delle merci non deperibili (alimentari e non alimentari) che possono essere conservate in locali a temperatura ambiente

2.1 VERIFICA SCADENZE

Verificare periodicamente la data di scadenza dei prodotti confezionati presenti in magazzino, evidenziando quelli di prossima scadenza

ADA.23.01.02 - GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA

ADA.23.01.02 - GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Per l'attività di approvvigionamento: (i) tipologia e dimensioni struttura ricettiva (e numero coperti); (ii) standard di servizio; (iii) stagionalità; (iv) giacenze di magazzino; (v) risorse e vincoli economici; (vi) software specifici; (vii) registri
- Per l'attività di stoccaggio: (i) materie prime; (ii) ordini; (iii) tipologia di prodotti (alimentari - deperibili e non deperibili - e non alimentari); (iv) informazioni sui prodotti (data di scadenza, peso, qualità, integrità imballi e confezioni); (v) attrezzature di refrigerazione e congelamento; (vi) parametri di temperatura; (vii) normativa igiene alimentare

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Metodi e tecniche di analisi del fabbisogno (previsione del lavoro e giacenze magazzino o acquisti sulla base della gestione automatizzata sotto scorta)
- Tecniche ed operatività di gestione degli ordini (diretti, informatizzati, acquisti diretti presso i rivenditori)
- Tecniche ed operatività di gestione del magazzino

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Ordini definiti
- Merci stoccate

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tecniche di analisi del fabbisogno e di gestione degli ordini
2. L'insieme delle tecniche di gestione del magazzino

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: --
2. Colloquio tecnico relativo a modalità di gestione di ordini e di gestione del magazzino

ADA.23.01.02 - GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Progettare il menù, tenendo conto del tipo di servizio e della valorizzazione dei piatti tradizionalmente offerti, allo stesso tempo innovando le proposte attraverso l'elaborazione e lo sviluppo di nuove ricette e l'originalità delle proposizioni estetiche

1 - PROGETTAZIONE DEL MENÙ

Grado di complessità 4

1.4 TOP DI GAMMA

Progettare un menù caratterizzato da piatti innovativi e ricercati per offrire ai clienti un'esperienza gustativa al top

Grado di complessità 3

1.3 MENÙ DEGUSTAZIONE

Progettare un menù dedicato alla degustazione di una serie prestabilita di piatti scelti per valorizzare la propria offerta ristorativa contenendo i prezzi per i clienti

1.3 MENÙ PER EVENTO

Progettare la migliore offerta per un menù dedicato ad uno specifico evento (es. matrimonio, cena sociale), a partire dalle indicazioni (es. numerosità e tipologia di piatti) e dai vincoli (es. budget, location, partecipanti) forniti dal committente, motivando le proprie scelte e concordando eventuali modifiche richieste

Grado di complessità 2

1.2 MENÙ A ROTAZIONE

Progettare un menù caratterizzato da una rotazione periodica dei piatti (es. su base quindicinale) al fine di garantire varietà di scelta ai clienti abituali

1.2 MENÙ TEMATICO

Progettare un menù tematico in grado di caratterizzare l'identità del locale (es. biologico, vegano), valorizzare il territorio (es. piatti tipici, prodotti a Km 0) o enfatizzare il periodo (es. menù autunnale, pranzo di Natale)

1.2 MENÙ PER CATERING

Progettare un menù per un servizio di catering, anche a buffet, che tenga in considerazione le esigenze di trasporto dei piatti presso il luogo di consumo

ADA.23.01.02 - GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA

Grado di complessità 1

1.1 MENÙ STANDARD

Progettare, sulla base della tipologia di locale e al fine di assecondare le aspettative del proprio target di riferimento, un menù equilibrato sia da un punto di vista della quantità e tipologia di piatti offerti che dell'equilibrio nutrizionale dell'intera proposta, ponendo particolare attenzione alle esigenze di clienti con esigenze alimentari speciali (es. intolleranti o allergici) e alla definizione del prezzo dei singoli piatti

1.1 MENÙ PER BUFFET

Progettare un menù per un buffet interno alla struttura e che tenga conto del tipo di offerta (quantitativi, piatti freddi/caldi) e di servizio (in piedi o da seduti)

2 - PROGETTAZIONE CARTA BEVANDE

Grado di complessità 3

2.3 GRAND CARTE DEI VINI

Elaborare la grand carte dei vini, curando l'organizzazione delle sezioni (es. per derivazione geografica, per produttore) e arricchendo le informazioni sul singolo prodotto (es. annata, uve utilizzate, tipo di lavorazione, sensazioni gustative)

Grado di complessità 2

2.2 CARTA DEI VINI

Elaborare la carta dei vini curando la selezione dei vini al fine di esaltare il loro possibile abbinamento con le caratteristiche del menù proposto dalla struttura ristorativa

Grado di complessità 1

2.1 CARTA BEVANDE

Elaborare la carta delle bevande nel suo formato classico organizzato per tipologie di prodotto e completo delle informazioni essenziali (es. denominazione, formato, prezzo)

3 - ELABORAZIONE DI NUOVE RICETTE

Grado di complessità 3

3.3 INNOVAZIONE GASTRONOMICA

Ideare rivoluzionarie proposte gastronomiche capaci di esaltare la personalità dello chef e fornire

ADA.23.01.02 - GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA

nuovo impulso al settore attraverso creazioni uniche che provochino stupore ed emozioni ai veri ricercatori del gusto e delle novità in campo culinario

Grado di complessità 2

3.2 PERSONALIZZAZIONE DI RICETTE ESISTENTI

Personalizzare una ricetta al fine di contraddistinguere per unicità la propria offerta gastronomica, agendo sull'originalità della presentazione e del gusto, sulle tecniche di cottura (es. a bassa temperatura, sottovuoto) e/o attrezzature utilizzate (es. sifone)

3.2 CREAZIONE DI NUOVE RICETTE

Elaborare una ricetta per offrire una nuova esperienza gustativa ai propri clienti valorizzando specifici ingredienti (es. del territorio), creando nuovi sapori, impiegando nuove tecniche di lavorazione e/o sviluppando una proposta estetica inedita

Grado di complessità 1

3.1 RIVISITAZIONE PIATTI CLASSICI

Reinterpretare un piatto classico per incontrare le mutevoli esigenze gastronomiche (es. mode alimentari) e soddisfare necessità alimentari speciali (es. intolleranti, allergici) del proprio target di clienti, agendo sulla attualizzazione della proposizione estetica, sulla porzionatura del piatto, sulla sostituzione e/o aggiunta di ingredienti

ADA.23.01.02 - GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Tipologia di struttura ricettiva (piccola, media, grande, ristorante, albergo, ecc.)
- Standard di servizio offerto e identità dell'esercizio
- Target clienti
- Risorse e vincoli economici
- Ricettari tradizionali, locali, di tendenza
- Prodotti tradizionali
- Forniture materie prime
- Nuove tendenze gastronomiche
- Tipologie di esigenze alimentari speciali (allergie, intolleranze, ecc.)
- Informazioni e caratteristiche delle bevande
- Informazioni e caratteristiche dei vini (derivazione geografica, produttore, annata, uve utilizzate, tipo di lavorazione, sensazioni gustative, principali abbinamenti, ecc.)
- Manuali di dietetica e nutrizione

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Metodi e tecniche di progettazione di un menù
- Metodi e tecniche di progettazione di una carta o grande carte dei vini e carta bevande
- Metodi e tecniche di progettazione nuove ricette

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Menù (Menù standard, Menù a rotazione, Menù tematico, Menù per evento, Top di gamma, Menù per buffet, Menù per catering, Menù degustazione) definito
- Carta bevande, carta dei vini, grande carte dei vini definite
- Nuove ricette (classiche rivisitate, esistenti personalizzate, nuove e innovative) definite

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tecniche di progettazione di menù
2. L'insieme delle tecniche di progettazione di carta bevande/vini
3. L'insieme delle tecniche di progettazione nuove ricette

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Per l'attività di progettazione di un menù: (i) Prova prestazionale: realizzazione, in situazione simulata, a partire da dati di input forniti, di almeno due menù (fra quelli declinati negli output

ADA.23.01.02 - GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA

tipici) di una struttura ricettiva di media dimensione

2. Per l'attività di progettazione nuove ricette: (i) Prova prestazionale: realizzazione, in situazione reale o simulata, di una nuova ricetta personalizzata a partire da un insieme di ingredienti dati; (ii) Colloquio tecnico relativo a modalità di costruzione di una carta dei vini e a tecniche di abbinamento cibo/vino a partire dalla ricetta elaborata nella prova prestazionale

ADA.23.01.02 - GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Garantire una corretta gestione degli ordinativi, stabilendo ruoli e attribuendo i compiti alle risorse, in base alla programmazione dei flussi di lavoro e agli imprevisti

1 - PIANIFICAZIONE DEL LAVORO

Grado di complessità 2

1.2 PIANO STRAORDINARIO

Formulare, in presenza di flussi di produzione straordinari (es. eventi quali matrimoni, cene sociali, servizi catering), un ordine di servizio adeguato (es. comprendente indicazioni su eventuali risorse aggiuntive) raccordando il piano di lavoro con le necessità e le tempistiche di approvvigionamento

Grado di complessità 1

1.1 CONDIVISIONE DEL TIPO DI SERVIZIO DA GARANTIRE

Condividere con l'intero staff di cucina, sulla base del posizionamento caratterizzante la struttura ristorativa, lo standard qualitativo da garantire, le relative tempistiche di servizio, le modalità di relazione all'interno della cucina (linea gerarchica e di condotta) e la linea di condotta in caso di reclami da parte di clienti insoddisfatti

1.1 PIANO ORDINARIO

Formulare l'ordine di servizio (es. orari, compiti) su base periodica (es. settimanale) prevedendo eventuali soluzioni alternative per garantire la produzione, sulla base delle caratteristiche del servizio standard offerto, tenendo conto dei dati statistici sull'affluenza periodica dei clienti e considerando le specifiche competenze del personale disponibile

2 - GESTIONE DEGLI ORDINATIVI

Grado di complessità 2

2.2 FLUSSO DI LAVORO COMPOSITO

Coordinare il personale di cucina, appartenente ad una o più brigate, al fine di garantire la corretta gestione degli ordinativi in locali che offrono contemporaneamente servizi diversificati (es. in un hotel: menù fisso per gli ospiti e menù à la carte per gli altri clienti; in un ristorante: nella sala A servizio con menù à la carte e nella sala B servizio per un matrimonio)

2.2 FLUSSO DI LAVORO PER CATERING

Coordinare la produzione dei semilavorati in occasione di servizi di catering, supervisionando la predisposizione per il trasporto, monitorando la rigenerazione in loco, la somministrazione e il

ADA.23.01.02 - GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA

ripristino post evento; adoperandosi per risolvere imprevisti tipici di questo tipo di servizio (es. dimenticanze, malfunzionamento attrezzature)

Grado di complessità 1

2.1 FLUSSO DI LAVORO UNICO

Coordinare il lavoro del personale di cucina impegnato nella gestione del flusso produttivo relativo all'unica tipologia di servizio che contraddistingue il locale (es. menù fisso per mensa collettiva, menù à la carte per ristorante), a partire dal piano di lavoro prestabilito e in raccordo con il personale di sala

3 - IMPREVISTI E MIGLIORAMENTO

Grado di complessità 2

3.2 PIANO DI MIGLIORAMENTO

Definire un piano di miglioramento da sottoporre alla persona responsabile finalizzato ad attivare azioni per il miglioramento della gestione degli ordinativi e la riduzione degli imprevisti di produzione, ad esempio attraverso l'acquisto di nuove attrezzature, l'approvvigionamento di semilavorati per velocizzare la produzione, la modifica del layout della cucina, la rideterminazione dello staff e/o la proposta di piani di crescita del personale

Grado di complessità 1

3.1 GESTIONE IMPREVISTI

Riassegnare ad inizio turno i compiti in caso di assenze del personale non pianificate, gestire gli imprevisti legati a malfunzionamenti delle attrezzature o alla necessità di rifare semilavorati deteriorati e piatti non corrispondenti allo standard qualitativo stabilito

3.1 INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO

Intervenire direttamente per migliorare la gestione degli ordinativi, ad esempio attraverso la riduzione delle difficoltà di produzione del menù proposto, anche attraverso la modifica del tipo di allestimento di alcuni piatti, lo spostamento delle attrezzature di cucina per migliorare il flusso produttivo o la riassegnazione dei ruoli all'interno del proprio staff nel rispetto dei contratti sottoscritti

ADA.23.01.02 - GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Tipologia di struttura di ristorazione
- Standard di servizio (standard relazionali, tempistiche di servizio, le modalità di relazione all'interno della cucina, linea di condotta in caso di reclami, ecc.)
- Affluenza stagionale clienti
- Numero, tipologia e competenze personale impiegato
- Indicatori di rilevazione funzionamento del flusso di lavoro

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Modalità di assegnazione dei compiti, trasmissione di ordini, intervento in situazioni di inadempienza e conflitto
- Tecniche di gestione del tempo
- Metodi e tecniche di pianificazione dei flussi di lavoro (e gestione degli ordinativi)
- Metodi e tecniche di rilevazione delle criticità e di pianificazione di azioni di miglioramento

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Piano di servizio/lavoro ordinario e straordinario (compiti, orari, turni, ecc.) definito
- Flusso di lavoro tra personale di sala e cucina definito
- Piani di miglioramento dei flussi definiti

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tecniche di pianificazione del lavoro
2. L'insieme delle tecniche di gestione dei flussi (ordinativi)
3. L'insieme delle modalità e delle tecniche di rilevazione delle criticità, di ripristino e miglioramento

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: Analisi di caso: sulla base di un insieme di dati relativi alla tipologia di struttura ristorativa, dello standard di servizio e delle risorse (di sala e di cucina) impiegate, determinare il piano di lavoro di una giornata e il flusso di gestione degli ordini per almeno una delle tipologie di lavoro elencate (flusso di lavoro unico o composito o per catering)
2. Colloquio tecnico relativo a modalità di gestione di una criticità (data) partendo dal caso di cui alla prova prestazionale

ADA.23.01.02 - GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA

ADA.23.01.02 - GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA

FONTI

Di Pietro Ilaria, “Il management dell'impresa alberghiera”, Ed. Hoepli, 2016

Fierro Giuseppe, “Marketing e management delle imprese di ristorazione”, Ed. Hoepli, 2015

Donegani | Menaggia | Pedrazzi, “Servizi e tecniche di enogastronomia. Cucina”, Ed. Lucisano, 2010

Fierro Giuseppe, “Food & Beverage Management”, Ed. Hoepli, 2006