CUOCO

SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Friuli Venezia Giulia

AdA associate alla Qualificazione

ADA.02.02.05 (ex ADA.2.144.426) - Produzione artigianale di prodotti di pasticceria

Tabelle di equivalenza AdA

Pasticciere	Campania
OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA	Emilia-Romagna
PASTICCIERE	Friuli Venezia Giulia
ADDETTO ALLE LAVORAZIONI DI PANETTERIA, PASTICCERIA E GELATERIA	Friuli Venezia Giulia
Tecnico della lavorazione e produzione di pasticceria e prodotti dolci da forno	Toscana

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell’ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3	Ra4
PASTICCERE	Abruzzo	4	X	X	X	X
Operatore della produzione di pasticceria	Basilicata	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3	Ra4
OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA	Emilia-Romagna	4	X	X	X	X
ADDETTO ALLE LAVORAZIONI DI PANETTERIA, PASTICCERIA E GELATERIA	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
TECNICO DI PASTICCERIA	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
PASTICCIERE	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
Pasticciere	Lazio	4	X	X	X	X
Pasticcere	Liguria	4	X	X	X	X
Operatore della produzione di pasticceria	Molise	4	X	X	X	X
Addetto alle produzioni alimentari - pasticceria	Piemonte	4	X	X	X	X
Pasticceria artigianale per regimi alimentari alternativi	Piemonte	4	X	X	X	X
Operatore di pasticceria	Piemonte	4	X	X	X	X
Tecnico della lavorazione e produzione di pasticceria e prodotti dolci da forno	Toscana	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3	Ra4
Addetto qualificato pasticciere	Umbria	4	X	X	X	X
OPERATORE DI PASTICCERIA	Veneto	4	X	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3	Ra4
Pasticciere	Calabria	1		X		
Pasticciere	Campania	3		X	X	X
GELATIERE	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X	
Pasticciere	Marche	3	X	X		X
Lavorazione del cioccolato	Piemonte	1			X	
Cake design	Piemonte	2			X	X
Addetto qualificato panificatore	Umbria	2	X	X		
Addetto qualificato cioccolatiere	Umbria	3	X	X	X	
Operatore di pasticceria	Valle d'Aosta	2	X	X		

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3	Ra4
Cioccolataio	Campania	0				
CUOCO	Friuli Venezia Giulia	0				
AIUTO CUOCO	Friuli Venezia Giulia	0				
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	0				
CIOCCOLATAIO	Lombardia	0				
PASTICCERE	Lombardia	0				
Tecnico di degustazione, abbinamento e trasformazione di fave di cacao	Puglia	0				

ADA.23.01.02 (ex ADA.19.13.30) - Gestione e coordinamento delle attività di cucina

Tabelle di equivalenza AdA

TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia
CHEF	Liguria
CHEF - CUOCO	Lombardia
TECNICO DI CUCINA	Piemonte
Tecnico di cucina	Puglia
Tecnico di cucina	Sardegna
Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menù e gestione del servizio di cucina	Toscana

INAPP
ISTITUTO NAZIONALE PER L'ANALISI DELLE POLITICHE PUBBLICHE

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell’ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE	Abruzzo	3	X	X	X
Tecnico della ristorazione	Basilicata	3	X	X	X
Chef di cucina salutistica	Campania	3	X	X	X
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	3	X	X	X
CHEF	Liguria	3	X	X	X
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	3	X	X	X
Tecnico dei servizi di ristorazione	Liguria	3	X	X	X
Cuoco	Marche	3	X	X	X
Chef	Molise	3	X	X	X
Operatore di cucina	Piemonte	3	X	X	X
TECNICO DI CUCINA	Piemonte	3	X	X	X
Tecnico di cucina	Puglia	3	X	X	X
TECNICO DI CUCINA	Sicilia	3	X	X	X
Cuoco	Valle d'Aosta	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
TECNICO DI CUCINA	Veneto	3	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
CUOCO/CHEF	Abruzzo	1			X
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	1	X		
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	1		X	
CUOCO	Friuli Venezia Giulia	1			X
EFFETTUARE L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DELLA CUCINA DI UN SERVIZIO DI RISTORAZIONE GARANTENDO L'ECCELLENZA DEL PRODOTTO/SERVIZIO OFFERTO E LA CRESCITA PROFESSIONALE DEI COLLABORATORI	Lombardia	1			X
CHEF - CUOCO	Lombardia	1			X
Operatore della produzione pasti	Molise	1		X	
Tecnico di cucina	Sardegna	1			X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menù e gestione del servizio di cucina	Toscana	1		X	
Addetto qualificato alla cucina (cuoco)	Umbria	1		X	

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
EFFETTUARE LA PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI GARANTENDO LA SICUREZZA DEL CLIENTE ATTRAVERSO L'APPLICAZIONE DI NORME IGIENICO-SANITARIE CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLE PERSONE CELIACHE	Lombardia	0			
ORIENTARE LA PRODUZIONE E L'OFFERTA DI MENÙ IN OTTICA DI SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E AMBIENTALE	Lombardia	0			
Aiuto cuoco	Molise	0			
Gestione di menu e confezioni per food delivery, asporto e meal kit	Piemonte	0			
CUOCO DIETETICO DIPLOMATO (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	0			

ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Tabelle di equivalenza AdA

CUOCO	Friuli Venezia Giulia
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio
Operatore di cucina	Sardegna

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE	Abruzzo	4	X	X	X	X
Tecnico della ristorazione	Basilicata	4	X	X	X	X
Operatore di cucina	Basilicata	4	X	X	X	X
Operatore di cucina - Cuoco	Campania	4	X	X	X	X
Chef di cucina salutistica	Campania	4	X	X	X	X
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	4	X	X	X	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	4	X	X	X	X
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
AIUTO CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	4	X	X	X	X
Essere in grado di elaborare il menù a base vegetale e preparare i relativi piatti secondo criteri di consapevolezza nutrizionale e di ecosostenibilità	Liguria	4	X	X	X	X
Aiuto cuoco	Liguria	4	X	X	X	X
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	4	X	X	X	X
CHEF	Liguria	4	X	X	X	X
Cuoco	Marche	4	X	X	X	X
Aiuto Cuoco	Marche	4	X	X	X	X
Chef	Molise	4	X	X	X	X
Addetto alle attività ristorative e ricettive - cucina	Piemonte	4	X	X	X	X
Addetto qualificato alla cucina (cuoco)	Umbria	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Cuoco	Valle d'Aosta	4	X	X	X	X
Operatore dei servizi e delle produzioni di cucina	Valle d'Aosta	4	X	X	X	X
OPERATORE DI CUCINA	Veneto	4	X	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
AIUTO CUOCO	Abruzzo	1				X
CUOCO/CHEF	Abruzzo	1				X
OPERATORE DI CUCINA	Abruzzo	2			X	X
Operatore per l'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e per la preparazione dei pasti	Calabria	2		X		X
PIZZAIOLO	Friuli Venezia Giulia	1				X
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	1				X
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	1				X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Operatore della ristorazione - aiuto cuoco	Lazio	3	X	X		X
EFFETTUARE LA PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI GARANTENDO LA SICUREZZA DEL CLIENTE ATTRAVERSO L'APPLICAZIONE DI NORME IGIENICO-SANITARIE CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLE PERSONE CELIACHE	Lombardia	1	X			
CHEF - CUOCO	Lombardia	1	X			
ADDETTO DI CUCINA	Lombardia	2	X			X
Pizzaiolo	Marche	1				X
Operatore del servizio sala	Marche	1				X
Operatore della ristorazione	Molise	3	X	X		X
Pizzaiolo	Piemonte	2	X			X
Operatore per la preparazione di pasti semplici, la conduzione di imbarcazioni da diporto e la progettazione di percorsi turistici	Puglia	1		X		
Tecnico di cucina	Puglia	2		X	X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Puglia	3	X	X		X
Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti	Puglia	3	X	X		X
Operatore/operatrice per la preparazione di pasti per diete speciali	Puglia	3	X	X		X
Addetto all'approvvigionamento per la ristorazione	Sardegna	2	X			X
Operatore di cucina	Sardegna	2	X			X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Sicilia	2	X			X
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Sicilia	2	X			X
Collaboratore di cucina	Sicilia	3	X	X		X
Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Toscana	3	X	X		X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Addetto alla cucina (aiuto cuoco)	Umbria	3	X	X		X

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
OPERATORE SERVIZI MENSA	Lombardia	0				
RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE NELLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	Lombardia	0				
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI	Piemonte	0				
CUOCO DIETETICO DIPLOMATO (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	0				

Competenze

Titolo: COTTURA DEGLI ALIMENTI

Descrizione: Sulla base delle caratteristiche organolettiche degli alimenti e del tipo di ricetta da preparare, scegliere e applicare il il metodo di cottura più idoneo al fine di valorizzare il gusto, la consistenza e le proprietà nutrizionali della pietenza.

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti associate:

Risultato atteso:RA1: Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi
Controllo delle materie prime
Preparazione preliminare delle materie prime
Conservazione di materie prime

Risultato atteso:RA2: Cuocere i diversi alimenti, applicando i metodi di cottura più idonei, avendo preventivamente preparato i semilavorati necessari e provvedendo, infine, alla distribuzione e all'allestimento delle pietanze in piatti o vassoi
Cottura degli alimenti (pietanze e dolci)
Preparazione dei semilavorati
Allestimento dei piatti

Risultato atteso:RA3: Comporre i piatti da presentare o vassoi da esporre in un buffet, seguendo un personale senso artistico, utilizzando a fini decorativi diversi componenti (es. elementi dello stesso alimento o elementi esterni al contenuto del piatto)
Decorazione di piatti e vassoi
Composizione artistica di piatti e vassoi

Risultato atteso:RA4: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
Controllo dello stato delle attrezzature di cucina
Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo
Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

CONOSCENZE

La gestione e il monitoraggio delle temperature
Proprietà nutrizionali e cottura
Gli errori comuni di cottura e danni sul cibo ed eventuali rimedi
Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene alimentare e alla sicurezza sui luoghi di lavoro
Le sostanze utilizzate per la cottura: caratteristiche, temperature, modalità

La cottura e gli effetti sul cibo: perché si cuoce
Le diverse tecniche di cottura: modalità, aspetti comuni e innovativi
Le diverse attrezzature per la cottura e loro uso nel rispetto delle norme di sicurezza
Le diverse tecniche di cottura classica e modernamodalità, aspetti comuni e innovativi

ABILITÀ/CAPACITÀ

Operare nel rispetto della normativa di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro
Cuocere alimenti in grasso (al salto, friggere, confit)
Cuocere alimenti a calore secco (in forno, alla piastra, grigliare, gratinare, arrostire)
Cuocere mediante tecniche miste (brasare, stufare, in casseruola)
Utilizzare tecniche alternative (al microonde, sottovuoto, al cartoccio, al sale, in crosta, glassatura, affumicatura)
Cuocere alimenti in acqua (bollire, sbianchire, sbollentare, affogare, bagnomaria, vapore)
Individuare il sistema di cottura idoneo
Stabilire la temperatura adatta all'alimento
Predisporre alimenti e attrezzature per la cottura nel rispetto delle norme igienico sanitarie
Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo

Titolo: ALLESTIMENTO DI PIATTI E VASSOI DA PORTATA

Descrizione: Sulla base del servizio da eseguire, predisporre preliminarmente in cucina, con gusto e intenti coreografici e decorativi, il preparato gastronomico in piatti, vassoi contenitori monoporzione da servire ai commensali.

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell’ AdA ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti associate:

Risultato atteso:RA1: Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi

Controllo delle materie prime
Preparazione preliminare delle materie prime
Conservazione di materie prime

Risultato atteso:RA2: Cuocere i diversi alimenti, applicando i metodi di cottura più idonei, avendo preventivamente preparato i semilavorati necessari e provvedendo, infine, alla distribuzione e all'allestimento delle pietanze in piatti o vassoi
Cottura degli alimenti (pietanze e dolci)
Preparazione dei semilavorati
Allestimento dei piatti

Risultato atteso:RA3: Comporre i piatti da presentare o vassoi da esporre in un buffet, seguendo un personale senso artistico, utilizzando a fini decorativi diversi componenti (es. elementi dello stesso alimento o elementi esterni al contenuto del piatto)
Decorazione di piatti e vassoi
Composizione artistica di piatti e vassoi

Risultato atteso:RA4: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
Controllo dello stato delle attrezzature di cucina
Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo
Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

CONOSCENZE

Le tecniche e gli strumenti di intaglio frutta e verdura
Le tecniche di impiattamento e decorazione per buffet
Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene alimentare e alla sicurezza sui luoghi di lavoro
Le tecniche di decorazione di piatti e vassoi con componenti degli alimenti
Le tecniche di decorazione di piatti e vassoi con elementi decorativi esterni
Le tecniche di porzionatura su piatti o vassoi
L'importanza della creatività e del senso estetico in cucina
Colore, armonia e sapore: giochi di decorazione in cucina

ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare correttamente stampi e forme per decorare i piatti
Predisporre cibi monoporzione (finger food)
Porzionare le giuste quantità di cibo in piatti e vassoi direttamente in cucina

Decorare piatti e vassoi con elementi che richiamino gli ingredienti e il gusto
Operare nel rispetto della normativa di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro
Approntare vassoi per servizio buffet
Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo
Intagliare frutta e verdura per realizzare elementi decorativi
Decorare piatti e vassoi con elementi creativi di forma e colore

Titolo: PREPARAZIONE DEI SEMILAVORATI

Descrizione: Sulla base del piano di lavoro fornito, il soggetto è in grado di preparare i semilavorati (fondi, salse, paste fresche, gnocchi, assemblati di materie prime e semilavorati) pronti per l'immediata cottura o da conservare per essere utilizzare in un secondo momento.

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti associate:

Risultato atteso:RA1: Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi
Controllo delle materie prime
Preparazione preliminare delle materie prime
Conservazione di materie prime

Risultato atteso:RA2: Cuocere i diversi alimenti, applicando i metodi di cottura più idonei, avendo preventivamente preparato i semilavorati necessari e provvedendo, infine, alla distribuzione e all'allestimento delle pietanze in piatti o vassoi
Cottura degli alimenti (pietanze e dolci)
Preparazione dei semilavorati
Allestimento dei piatti

Risultato atteso:RA3: Comporre i piatti da presentare o vassoi da esporre in un buffet, seguendo un personale senso artistico, utilizzando a fini decorativi diversi componenti (es. elementi dello stesso alimento o elementi esterni al contenuto del piatto)
Decorazione di piatti e vassoi

Composizione artistica di piatti e vassoi

Risultato atteso:RA4: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
Controllo dello stato delle attrezzature di cucina
Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo
Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

CONOSCENZE

Utensili ed attrezzature per la lavorazione dei semilavorati
Caratteristiche dei fondi e delle salse da cucina
Caratteristiche degli impasti e dei ripieni
La pasta e gli gnocchi della tradizione italiana
Tecniche di preparazione dei semilavorati
Tecniche di assemblaggio di materie prime e semilavorati per la successiva cottura
Le regole di conservazione semilavorati
Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene alimentare e alla sicurezza sui luoghi di lavoro
Elementi di gastronomia
Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche
Standard di qualità dei prodotti alimentari

ABILITÀ/CAPACITÀ

Conservare i semilavorati per un loro uso successivo
Operare nel rispetto della normativa di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro
Assemblare tra loro materie prime e/o semilavorati per preparare alimenti pronti da cuocere
Preparare burri aromatizzati, fondi, salse madri, salse base e salse derivate (composte, emulsionate)
Preparare impasti, apparecchi e farce (per pasta fresca semplice o ripiena, gnocchi, soufflé)
Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo
Individuare le giuste quantità di materie prime già precedentemente preparate e pronte per l'utilizzo

Titolo: PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME

Descrizione: Sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionare e predisporre alla successiva lavorazione le materie prime necessarie per la preparazione delle pietanze, utilizzando gli strumenti a disposizione, rispettando in tempi di lavorazione e le norme igienico sanitarie e di sicurezza.

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti associate:

Risultato atteso:RA1: Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi
Controllo delle materie prime
Preparazione preliminare delle materie prime
Conservazione di materie prime

Risultato atteso:RA2: Cuocere i diversi alimenti, applicando i metodi di cottura più idonei, avendo preventivamente preparato i semilavorati necessari e provvedendo, infine, alla distribuzione e all'allestimento delle pietanze in piatti o vassoi
Cottura degli alimenti (pietanze e dolci)
Preparazione dei semilavorati
Allestimento dei piatti

Risultato atteso:RA4: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
Controllo dello stato delle attrezzature di cucina
Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo
Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

CONOSCENZE

Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene alimentare e alla sicurezza sui luoghi di lavoro
Standard di qualità dei prodotti alimentari

Le verdure: caratteristiche e stagionalità
Gli strumenti e le attrezzature per il taglio e il loro uso nel rispetto delle norme di sicurezza
I tre livelli di taglio delle verdure: tecniche
I prodotti carnei e ittici
Le tipologie di taglio della carne
Tecniche di taglio dei prodotti carnei
Tecniche di preparazione pesci e crostacei
Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi

ABILITÀ/CAPACITÀ

Pulire, deliscare, sfilettare e tranciare il pesce
Pulire i molluschi e i crostacei
Operare nel rispetto della normativa di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro
Effettuare diverse tipologie di taglio carne
Effettuare diverse tipologie di taglio delle verdure
Tornire le verdure per migliorane la presentazione
Mondare e pelare le verdure
Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo
Selezionare le materie prime per la preparazione dei cibi valutandone le caratteristiche qualitative

Titolo: GESTIONE DELL'EVASIONE DEGLI ORDINATIVI

Descrizione: Sulla base del tipo di menù, gestire l'evasione degli ordinativi di propria competenza nel rispetto delle norme di igiene alimentare e sicurezza, garantendo gli standard di qualità definiti e gestendo imprevisti e ritardi nella produzione.

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.23.01.02 (ex ADA.19.13.30) - Gestione e coordinamento delle attività di cucina associate:

Risultato atteso:RA3: 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

Coordinamento del personale di cucina

Attivitá dell' AdA ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti associate:

Risultato atteso:RA1: Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi
Controllo delle materie prime
Preparazione preliminare delle materie prime
Conservazione di materie prime

Risultato atteso:RA2: Cuocere i diversi alimenti, applicando i metodi di cottura più idonei, avendo preventivamente preparato i semilavorati necessari e provvedendo, infine, alla distribuzione e all'allestimento delle pietanze in piatti o vassoi
Cottura degli alimenti (pietanze e dolci)
Preparazione dei semilavorati
Allestimento dei piatti

Risultato atteso:RA3: Comporre i piatti da presentare o vassoi da esporre in un buffet, seguendo un personale senso artistico, utilizzando a fini decorativi diversi componenti (es. elementi dello stesso alimento o elementi esterni al contenuto del piatto)
Decorazione di piatti e vassoi
Composizione artistica di piatti e vassoi

CONOSCENZE

I banchetti e la gestione ordinativi per grandi numeri
La gestione delle criticità in cucina: i tempi e le mancanze
Sala e cucina: una comunicazione importante
Normativa di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro
L'evasione degli ordinativi in cucina
Le modalità di gestione evasione ordinativi per menù fisso o alla carte per coperti diversi
I buffet con menù concordato e la gestione ordinativi
La linea di cucina
Organizzazione e funzionamento del reparto cucina

ABILITÀ/CAPACITÀ

Operare nel rispetto della normativa di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro
Gestire imprevisti con il personale di cucina

Comunicare adeguatamente con il personale di sala per risolvere imprevisti di varia natura
Evadere ordinativi durante un banchetto
Evadere ordinativi per realizzare un buffet
Lavorare in team conoscendo la gerarchia e i compiti assegnati
Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo
Evadere ordinativi per piccoli o grandi coperti (ristoranti e/o mense)

Titolo: PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA

Descrizione: Sulla base di specifiche ricette, realizzare prodotti di pasticceria fresca (es. paste da banco, pasticcini mignon, dolci da credenza e dessert da ristorazione), utilizzando materie prime, semilavorati, attrezzature, strumenti e applicando tecniche di lavorazione appropriate per la buona riuscita del prodotto finale.

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.02.02.05 (ex ADA.2.144.426) - Produzione artigianale di prodotti di pasticceria associate:

Risultato atteso:Ra4: Comporre i diversi prodotti di pasticceria artigianale (biscotteria/mignon/torte, cake e crostate/mousse e bavaresi), eseguendo le decorazioni e le eventuali farciture
Composizione dei diversi prodotti di pasticceria (biscotteria/mignon/torte, cake e crostate/mousse e bavaresi)
Realizzazione della farcitura e delle decorazioni
Recupero residui di pasta sfoglia o di pan di spagna per ulteriori lavorazioni

CONOSCENZE

Tecniche di conservazione dei prodotti di pasticceria
Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo
Criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi, calorie) delle ricette di pasticceria
Tecniche di lavorazione e assemblaggio di materie prime e semilavorati per la realizzazione dei prodotti di pasticceria
Tecniche di decorazione e di cake design
Principali intolleranze e allergie alimentari

Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di pasticceria fresca
Merceologia delle materie prime
Principali terminologie tecniche di settore/processo
Cenni storici legati alla tradizione pasticcera italiana
Organizzazione del laboratorio di pasticceria
Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore
Elementi di comunicazione professionale

ABILITÀ/CAPACITÀ

Allestire i vassoi di pasticcini e confezionare i dolci artigianali per la vendita al pubblico
Decorare i diversi prodotti di pasticceria fresca
Realizzare prodotti per intolleranti e allergici
Realizzare dessert da ristorazione
Realizzare torte moderne e artistiche
Realizzare dolci da credenza classici e assemblati
Produrre pasticcini mignon farciti e decorati
Realizzare tramezzini e tartine decorate
Produrre paste da banco classiche e composte
Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)
Operare nel rispetto della normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI
Monitorare le varie fasi di lavorazione
Pulire e igienizzare spazi e attrezzature
Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni dolci e salate
Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione
Valorizzare i prodotti alimentare tipici del territorio
Utilizzare indicazioni di appoggio (ricette, procedure) e/o istruzioni per predisporrerle diverse fasi di lavorazione

Titolo: APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI

Descrizione: Sulla base delle indicazioni ricevute, della documentazione d'appoggio e del sistema delle relazioni, definire la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP.

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti associate:

Risultato atteso:RA1: Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi
Controllo delle materie prime
Preparazione preliminare delle materie prime
Conservazione di materie prime

Risultato atteso:RA4: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
Controllo dello stato delle attrezzature di cucina
Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo
Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

CONOSCENZE

Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo
Tecniche di pianificazione di attività
Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore
Metodi e tecniche di approntamento/avvio
Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore
Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore
Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore
Caratteristiche e criteri di qualità alimentare impiegati
Stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati
Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo
Principali terminologie tecniche di settore/processo

ABILITÀ/CAPACITÀ

Operare nel rispetto delle norme di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro
Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore

Prelevare materie prime/semilavorati nelle quantità richieste, controllandone gli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici
Applicare procedure e metodi di confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti
Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore
Applicare procedure e protocolli di igiene e sanificazione di utensili, attrezzature e spazi di lavoro secondo le normative vigenti
Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo
Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (ricette, procedure)
Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
5.2.2.1.0	Cuochi in alberghi e ristoranti
5.2.2.2.1	Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva
5.2.2.2.2	Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati
8.1.4.2.0	Personale non qualificato nei servizi di ristorazione
6.5.1.3.1	Pasticcieri e cioccolatai
5.2.2.5.1	Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati
3.1.5.4.1	Tecnici della preparazione alimentare

Codici ISTAT ATECO associati

Codice Ateco	Titolo Ateco
56.10.30	Gelaterie e pasticcerie
56.10.50	Ristorazione su treni e navi
56.21.00	Catering per eventi, banqueting
56.29.10	Mense
56.29.20	Catering continuativo su base contrattuale
56.30.00	Bar e altri esercizi simili senza cucina
56.10.11	Ristorazione con somministrazione
10.71.20	Produzione di pasticceria fresca
10.71.10	Produzione di prodotti di panetteria freschi
10.72.00	Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati
10.73.00	Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili
10.85.05	Produzione di piatti pronti a base di pasta
10.85.09	Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari
10.89.09	Produzione di altri prodotti alimentari nca

Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche - Corso d'Italia, 33 - 00198 Roma - C.F. 80111170587

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved