

TECNICO DI CUCINA

 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
PASTICCIERE	Friuli Venezia Giulia	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	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	2		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
Ciocolataio	Campania	0				
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	0				
CUOCO	Friuli Venezia Giulia	0				
AIUTO CUOCO	Friuli Venezia Giulia	0				
PASTICCERE	Lombardia	0				
CIOCCOLATAIO	Lombardia	0				
Tecnico di degustazione, abbinamento e trasformazione di fave di cacao	Puglia	0				

ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione

Tabelle di equivalenza AdA

Responsabile del coordinamento dei reparti dell'organizzazione e della gestione del personale di struttura turistica/di ristorazione

Puglia

Tecnico per la gestione di struttura ricettiva/di ristorazione

Sardegna

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
CHEF	Liguria	4	X	X	X	X
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	4	X	X	X	X
Tecnico dei servizi di ristorazione	Liguria	4	X	X	X	X
Chef	Molise	4	X	X	X	X
Responsabile del coordinamento dei reparti dell'organizzazione e della gestione del personale di struttura turistica/di ristorazione	Puglia	4	X	X	X	X
Gestore dell'attività agrituristica	Valle d'Aosta	4	X	X	X	X
TECNICO SPECIALIZZATO IN GESTIONE DI STRUTTURE DELLA RISTORAZIONE	Veneto	4	X	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE	Abruzzo	3	X	X	X	
Food & beverage manager	Basilicata	3	X	X	X	
Tecnico della ristorazione	Basilicata	1		X		
Chef di cucina salutistica	Campania	2		X		X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	1		X		
DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI DI RISTORAZIONE	Friuli Venezia Giulia	2	X		X	
DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI DI RISTORAZIONE	Friuli Venezia Giulia	2	X		X	
FOOD & BEVERAGE MANAGER	Lombardia	3	X	X	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		
Tecnico della gestione di struttura di ristorazione	Marche	1	X			
Food and Beverage	Piemonte	2		X	X	
Food & Beverage Manager	Sardegna	3	X	X	X	
Tecnico dell'enogastronomia	Sardegna	2	X		X	
Tecnico per la gestione di struttura ricettiva/di ristorazione	Sardegna	2		X		X
Cuoco	Valle d'Aosta	1		X		

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Food & beverage manager	Campania	0				
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	0				
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	0				
GESTORE DI AGRITURISMO	Lombardia	0				
GESTORE DI RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI	Lombardia	0				
GESTORE DI BED&BREAKFAST	Lombardia	0				
Gestione di menu e confezioni per food delivery, asporto e meal kit	Piemonte	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

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 DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	3	X	X	X
Tecnico dei servizi di ristorazione	Liguria	3	X	X	X
CHEF	Liguria	3	X	X	X
Cuoco	Marche	3	X	X	X
Chef	Molise	3	X	X	X
TECNICO DI CUCINA	Piemonte	3	X	X	X
Operatore di cucina	Piemonte	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Tecnico di cucina	Puglia	3	X	X	X
TECNICO DI CUCINA	Sicilia	3	X	X	X
Cuoco	Valle d'Aosta	3	X	X	X
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
CHEF - CUOCO	Lombardia	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
Operatore della produzione pasti	Molise	1		X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
CUOCO DIETISTA DIPLOMATO (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	1			X
Tecnico di cucina	Sardegna	1			X
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			
Aiuto cuoco	Molise	0			
Gestione di menu e confezioni per food delivery, asporto e meal kit	Piemonte	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
Operatore di cucina	Basilicata	4	X	X	X	X
Tecnico della ristorazione	Basilicata	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 di cucina - Cuoco	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
CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
AIUTO CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	4	X	X	X	X
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	4	X	X	X	X
CHEF	Liguria	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
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
CUOCO DIETISTA DIPLOMATO (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	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
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	1				X
PIZZAIOLO	Friuli Venezia Giulia	1				X
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	1				X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Operatore della ristorazione - aiuto cuoco	Lazio	3	X	X		X
CHEF - CUOCO	Lombardia	1	X			
ADDETTO DI CUCINA	Lombardia	2	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			
Operatore della ristorazione	Molise	3	X	X		X
Collaboratore di cucina	Piemonte	3	X	X		X
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Piemonte	2	X			X
Pizzaiolo	Piemonte	2	X			X
Tecnico di cucina	Puglia	2		X	X	
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

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 dei pasti	Puglia	3	X	X		X
Operatore/operatrice per la preparazione di pasti per diete speciali	Puglia	3	X	X		X
Operatore per la preparazione di pasti semplici, la conduzione di imbarcazioni da diporto e la progettazione di percorsi turistici	Puglia	1		X		
Addetto all'approvvigionamento per la ristorazione	Sardegna	2	X			X
Operatore di cucina	Sardegna	2	X			X
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Sicilia	2	X			X
Collaboratore di cucina	Sicilia	3	X	X		X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Sicilia	2	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				
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI	Piemonte	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 metodo di cottura più idoneo al fine di valorizzare il gusto, la consistenza e le proprietà nutrizionali della pietanza.

Attività associate alla Competenza

Attività 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: Compire 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

Attività 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: Compire 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

Attività 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: Compire 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

Attività 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 migliorarne 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: COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA

Descrizione: Sulla base della strategie aziendali, programmare, implementare e supervisionare la produzione culinaria (es. sviluppo di ricette/menu, gestione degli ordini e conservazione dei prodotti) con prodotti locali e seguendo le tendenze e i bisogni della clientela.

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione associate:

Risultato atteso:RA2: Pianificare e programmare i flussi di lavoro e le attività, anche tenendo conto di situazioni contingenti, gestendo le risorse della struttura ristorativa

Gestione operativa del personale nei servizi di ristorazione

Pianificazione delle attività lavorative giornaliere nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA4: Governare i processi di approvvigionamento e di manutenzione, con riferimento alle esigenze della struttura, gestendo i rapporti con i fornitori e con le società di manutenzione incaricate

Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione

Gestione manutenzioni ordinarie e straordinarie nei servizi di ristorazione

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

Risultato atteso:RA1: 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

Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione

Gestione della conservazione delle materie prime e degli alimenti

Risultato atteso:RA2: 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

Elaborazione ricette dolciarie

Ideazione e sviluppo di ricette

Progettazione del menù

Progettazione della offerta di dessert

Proposizione estetica degli elaborati culinari

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

CONOSCENZE

Ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale

Elementi di tecnologia e dietologia

Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di ricetta e menù

Elementi di contabilità aziendale e di gestione di offerte/ordini

Tecniche di reportistica aziendale

Sistema di qualità e principali modelli

Tecniche di coordinamento della brigata di cucina

Elementi di contrattualistica per le forniture commerciali

Tecniche di approvvigionamento, immagazzinamento, gestione e monitoraggio delle scorte e giacenza

Normativa di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro

Produzioni agroalimentari territoriali

Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro

Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari e delle materie prime

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri di verifica dei costi e del rapporto prezzo/qualità
Operare nel rispetto della normativa di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro
Individuare soluzioni per adattare le preparazioni gastronomiche territoriali ai moderni stili alimentari
Applicare criteri di bilanciamento della preparazione gastronomica sotto il profilo nutrizionale e gustativo
Applicare tecniche, strumenti e organizzare i locali per una corretta conservazione delle materie prime e degli alimenti
Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento attività
Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e di produzioni territoriali artigianali e agroalimentari in base alla stagionalità
Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi
Individuare problematiche esecutive
Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio
Attuare piani di controllo delle temperature di conservazione
Applicare tecniche di gestione delle scorte verificando giacenze e scadenze
Individuare anomalie segnalando non conformità di prodotto/servizio
Applicare procedure di selezione fornitori e gestione degli ordini

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

Attività 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

Attività 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

Attività 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 pasticceria 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 predisporle diverse fasi di lavorazione

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
5.2.2.1.0	Cuochi in alberghi e ristoranti
5.2.2.5.1	Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati
3.1.5.4.1	Tecnici della preparazione alimentare
6.5.1.3.1	Pasticcieri e cioccolatai

Codice	Titolo
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
5.2.2.5.2	Esercenti di attività di ristorazione nei mercati e in posti assegnati

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

Codice Ateco	Titolo Ateco
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