Aiuto cuoco

SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Molise

AdA associate alla Qualificazione

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

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

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3

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	
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			
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			

Competenze

Titolo: Preparazione e cottura

Descrizione: Preparazione e cottura dei piatti net rispetto delle diverse fasi

Obiettivo: Eseguire le diverse fasi della preparazione e cottura dei piatti gestendo le dosi in relazione alla quantità di prodotto da preparare e del servizio da realizzare

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Preparazione di dolci a porzione e a piatto
Tecniche di lavorazione e preparazione piatti
Materiali e metodi per decorare

ABILITÀ/CAPACITÀ

Realizzare il porzionamento in base alla tipologia di servizio (sala, banqueting, catering, ecc.}
Utilizzare i vari sistemi di cottura in base alla tipologia di prodotto da realizzare, sapendo conservare i semilavorati ed il prodotto finito
Programmare le diverse fasi di lavorazione in base a ricette predefinite ovvero di nuova creazione aziendale; individuare, dosare, miscelare i vari ingredienti in base alla ricetta da realizzare

Titolo: Team di lavoro

Descrizione: Ottimizzare le strategie comunicative e relazionali in relazione agli eventi

Obiettivo: Utilizzare sistemi di comunicazione interna al team di lavoro e con i clienti nel rispetto degli standard aziendali e utili a promuovere l'attività

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Servizio sala e banqueting
Servizio catering
Target aziendale e tipologia clienti

ABILITÀ/CAPACITÀ

Realizzare la presentazione delle varie portate del menù in base alle indicazioni aziendali
Lavorare in équipe, sapendo scambiare informazioni e comunicazioni funzionali

con i colleghi
Sapersi collocare ail' intemo dei processi aziendali, rispettando iruoli esercitati all'intemo dell'organizzazione
Predisporre la carta del menù
Utilizzare, con le diverse tipologie di clienti, le forme più adeguate di comunicazione in linea con le indicazioni aziendali

Titolo: Progettazione dei menù

Descrizione: Menù e presentazione delle pietanze

Obiettivo: Partecipare alla progettazione di semplici menu e alla ideazione della presentazione coreografica delle singole portate

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Calcolo nutrizionale
Composizione del menu
Basi di dietologia e dietoterapia
Ricettario personale ed aziendale

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare i concetti fondamentali di dietologia e dietoterapia per la progettazione di menu per comunità e in varie situazioni patologiche
Applicare i concetti fondamentali di nutrizione e dietologia per la definizione di nuovi menù
Utilizzare il proprio ricettario e quello dell'azienda per la scelta dei piatti da proporre, consultando riviste (anche in lingua straniera) perla scelta di nuove ricette da proporre all'azienda
Aggiornare il proprio ricettario con nuove ricette calcolandone il valore nutrizionale; partecipare alla ideazione della presentazione dei piatti del menu con gusto coreografico

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

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

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

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved