

Dettaglio Qualificazione | Atlante Lavoro | INAPP

Tecnico di cucina

SETTORE 23. <u>Servizi turistici</u> REPERTORIO - Puglia

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	Х	Х	Х



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Tecnico della ristorazione	Basilicata	3	Х	Χ	Х
Chef di cucina salutistica	Campania	3	Χ	Χ	Х
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	3	Χ	Х	Χ
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	3	Χ	Х	Х
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	3	Χ	Χ	Х
Tecnico dei servizi di ristorazione	Liguria	3	Χ	Χ	Х
CHEF	Liguria	3	Х	Χ	Х
Cuoco	Marche	3	Х	Χ	Х
Chef	Molise	3	Χ	Χ	X
Operatore di cucina	Piemonte	3	Χ	Χ	Х
TECNICO DI CUCINA	Piemonte	3	Χ	Χ	X
Tecnico di cucina	Puglia	3	Χ	Χ	Х
TECNICO DI CUCINA	Sicilia	3	Х	Χ	Х
Cuoco	Valle d'Aosta	3	Χ	Χ	Х
TECNICO DI CUCINA	Veneto	3	Χ	Χ	Χ
Qualificazioni che coprono uno	o più RA dell'ADA	1			
Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
CUOCO/CHEF	Abruzzo	1			Х
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	1	Χ		
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	1		Х	
CUOCO	Friuli Venezia Giulia	1			Χ
CHEF - CUOCO	Lombardia	1			Х
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		Χ	
Tecnico di cucina	Sardegna	1			Χ
Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menù e gestione del servizio di cucina	Toscana	1		Х	
Addetto qualificato alla cucina (cuoco)	Umbria	1		Х	

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
ORIENTARE LA PRODUZIONE E L'OFFERTA DI MENÙ IN OTTICA DI SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E AMBIENTALE	Lombardia	0			
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			
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	Х	Х	Х	Х
Operatore di cucina	Basilicata	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Tecnico della ristorazione	Basilicata	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Chef di cucina salutistica	Campania	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Operatore di cucina - Cuoco	Campania	4	Χ	Χ	Χ	Χ
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	4	Χ	Χ	Χ	Χ
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	4	Χ	Χ	Χ	Χ
CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	Χ	Χ	Χ	Χ
AIUTO CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	Χ	Χ	Х	Χ
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	4	Χ	Χ	Х	Χ
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	4	Х	Х	Х	Х
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	4	Х	Х	Х	X



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
CHEF	Liguria	4	Х	X	Х	Х
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	Х	Χ	Χ	Χ
Aiuto Cuoco	Marche	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Cuoco	Marche	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Chef	Molise	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Addetto alle attività ristorative e ricettive - cucina	Piemonte	4	Х	Х	Х	Х
Addetto qualificato alla cucina (cuoco)	Umbria	4	Χ	Х	Χ	X
Operatore dei servizi e delle produzioni di cucina	Valle d'Aosta	4	Χ	X	X	X
Cuoco	Valle d'Aosta	4	Χ	Χ	Χ	Χ
OPERATORE DI CUCINA	Veneto	4	Χ	Х	Х	Х

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

		RA				
Qualificazione	Repertorio	coperti	RA1	RA2	RA3	RA4



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
AIUTO CUOCO	Abruzzo	1				Χ
CUOCO/CHEF	Abruzzo	1				Χ
OPERATORE DI CUCINA	Abruzzo	2			Χ	Χ
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				Х
PIZZAIOLO	Friuli Venezia Giulia	1				Х
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	1				Х
Operatore della ristorazione - aiuto cuoco	Lazio	3	Χ	Χ		Χ
CHEF - CUOCO	Lombardia	1	Χ			
ADDETTO DI CUCINA	Lombardia	2	Χ			Χ



		RA				
Qualificazione	Repertorio	coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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 del servizio sala	Marche	1				Χ
Pizzaiolo	Marche	1				Χ
Operatore della ristorazione	Molise	3	Χ	Χ		Χ
Pizzaiolo	Piemonte	2	Χ			Χ
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	Х	X		Х



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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		Χ	Χ	
Addetto all'approvvigionamento per la ristorazione	Sardegna	2	Χ			Χ
Operatore di cucina	Sardegna	2	Χ			Χ
Collaboratore di cucina	Sicilia	3	Χ	Χ		Χ
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Sicilia	2	Χ			Χ
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Sicilia	2	Х			Х
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
Addetto alla cucina (aiuto cuoco)	Umbria	3	X	Χ		X

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA



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

Competenze

Titolo: organizzazione della brigata di cucina

Descrizione: Organizzare il lavoro e la brigata di cucina

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: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 brigata di cucina: gerarchia, ruoli e suddivisione delle varie mansioni Tecniche di gestione ristorativa e organizzazione del posto di lavoro Nozioni di leadership e di organizzazione dei gruppi di lavoro Normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro del settore di riferimento

La cucina: storia, reparti e aree

ABILITÀ/CAPACITÀ

Suddividere le mansioni attribuendo compiti e responsabilità tra i componenti della brigata di cucina.

Stabilire l' organizzazione dei posti di lavoro (attrezzature e utensilerie). Sovrintendere al lavoro, verificando la corretta esecuzione dei compiti assegnati e verificando la qualità del preparato

Impartire direttive ai collaboratori per l' allestimento dei posti mobili di cucina Impartire direttive ai collaboratori sulle procedure da rispettare e sulla seguenza di operazione da effettuare

Titolo: Elaborazione e sviluppo di ricette

Descrizione: Elaborare e sviluppare piatti complessi, scegliendo materie prime di qualità e tecniche di cottura e di preparazione innovative.

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: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

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

Ricette della cultura gastronomica regionale, italiana e internazionale sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti

utensili per la preparazione dei cibi

Processi di preparazione di piatti

Processi di cottura degli alimenti

normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro

Merceologia alimentare

Elementi di culinaria e di scienze dell' alimentazione

caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa

ABILITÀ/CAPACITÀ

utilizzare le varie attrezzature ed i macchinari della cucina e della sala applicando correttamente le normative igienico-sanitarie e antinfortunistiche Utilizzare utensili ed attrezzature per la preparazione dei cibi

Gestione della conservazione delle materie prime e degli alimenti

Gestire la cantina

Miscelare ed emulsionare ingredienti per realizzare sughi, salse, condimenti e creme

Scegliere le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti in programma Applicare tecniche di preparazione degli impasti

Coordinare gli approvvigionamenti

Elaborare e realizzare ricette dolciarie

Applicare le tecniche di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti

Applicare principi nutrizionali

Applicare tecniche di cottura dei cibi

Titolo: Composizione e proposta di menù

Descrizione: Elaborare e proporre al cliente (anche in lingua straniera) menù, che contengano elementi innovativi e della tradizione attraverso proposizioni estetiche originali



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: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

CONOSCENZE

Elementi di tradizione, cultura ed enogastronomia locale

Il mondo del vino: principali vini italiani ed europei e criteri per la definizione di accostamenti appropriati tra gamma di vini e menù tradizionali e tipici Intolleranze alimentari

Nozioni di nutrizione e alimentazione

Regimi, stili e tendenze alimentari e loro caratteristiche nutrizionali (es.

vegetariana, macrobiotica ed eubiotica)

Standard di qualità dei prodotti alimentari

Terminologia tecnica, anche in lingua inglese

Elementi di food cost

Elementi di marketing nel settore della ristorazione

ABILITÀ/CAPACITÀ

Scegliere le diverse componenti culinarie del menù anche in funzione dei parametri di costo prefissati

Sperimentare la struttura di ricette - base tradizionali e tipiche e riproporle in modo personalizzato

Saper scrivere e proporre un menù al cliente, anche in lingua inglese Elaborare la carta dei vini e delle bevande

Progettare offerta di dessert

Rilevare e soddisfare esigenze dietologiche peculiari, stili e tendenze alimentari della clientela

Definire accostamenti appropriati tra pietanze e gamma di vini per la composizione di menù innovativi ed esclusivi

Applicare principi nutrizionali

Assemblare prodotti alimentari in base alle caratteristiche organolettiche e



morfologiche

Titolo: Impiattamento e presentazione di un elaborato culinario

Descrizione: Impiattare, presentare, guarnire e decorare un elaborato culinario

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: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

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

Le operazioni di composizione delle specialità culinarie Le operazioni di proposizione estetica degli elaborati culinari Tecniche di guarnizione e decorazione di cibi e bevande

ABILITÀ/CAPACITÀ

Scegliere modalità e tecniche di decorazione e guarnizione per la presentazione di piatti e di vassoi

Adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto

Prefigurarsi l' immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività

Titolo: Organizzazione e gestione di buffet e banchetti

Descrizione: Ideare, progettare e realizzare banchetti e buffet

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: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

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

Regole per la stesura dei menù per banchetti e per buffet

Presentazione di un banchetto o di un buffet

Le varie tipologie di buffet : coffe - break, cocktail party, buffet di prestigio con allestimento scenografico, buffet per colazioni di lavoro, finger food e tapas Food - cost applicabile ai piatti realizzati per banchetti, food service e breaking point

Il catering e il banqueting : esempi di gestione di un banchetto all esterno con preparazione anticipata, stoccaggio e trasporto corretto delle derrate alimentari Cottura, mantenimento e rigenerazione delle pietanze prima del servizio

ABILITÀ/CAPACITÀ

Realizzare piatti per banchetti e per buffet

Pianificare la preparazione di piatti per banchetti e buffet

Presentare un banchetto e un buffet

Comporre un menù per banchetti e per buffet, rispettando un budget stabilito

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
5.2.2.1.0	Cuochi in alberghi e ristoranti



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
5.2.2.5.1	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