

Tecnico della produzione pasti - cuoco

 **SETTORE 23. Servizi turistici**

REPERTORIO - Lazio

AdA associate alla Qualificazione

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

Tabelle di equivalenza AdA

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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Chef di cucina salutistica	Campania	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
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
CUOCO/CHEF	Abruzzo	1			X
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	1	X		

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	1		X	
PROGETTAZIONE SPECIALISTICA DI MENÙ PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE	Friuli Venezia Giulia	1		X	
PROGETTAZIONE DI MENÙ PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE	Friuli Venezia Giulia	1		X	
COORDINAMENTO AVANZATO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	2	X		X
COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	2	X		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	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Addetto qualificato alla cucina (cuoco)	Umbria	1		X	
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 DIPLOMATO IN DIETETICA (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					
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
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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
Aiuto Cuoco	Marche	4	X	X	X	X
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
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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
PIZZAIOL	Friuli Venezia Giulia	1				X
PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME	Friuli Venezia Giulia	1		X		
GESTIONE DELL'EVASIONE DEGLI ORDINATIVI IN SITUAZIONI COMPLESSE	Friuli Venezia Giulia	1		X		
GESTIONE DELL'EVASIONE DEGLI ORDINATIVI	Friuli Venezia Giulia	2	X	X		
ALLESTIMENTO ARTISTICO DELLE PIETANZE PER SERVIZI RAFFINATI	Friuli Venezia Giulia	1			X	
AIUTO CUOCO	Friuli Venezia Giulia	3	X	X		X
PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME CON TECNICHE ELABORATE	Friuli Venezia Giulia	1		X		
Operatore della ristorazione - aiuto cuoco	Lazio	3	X	X		X

Qualificazione	Repertorio	RA 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			
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
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
Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti	Puglia	3	X	X		X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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
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
COTTURA SPECIALISTICA DEGLI ALIMENTI	Friuli Venezia Giulia	0				
COTTURA DEGLI ALIMENTI	Friuli Venezia Giulia	0				
PREPARAZIONE SPECIALISTICA DEI SEMILAVORATI DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	0				
PREPARAZIONE DEI SEMILAVORATI DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	0				
ALLESTIMENTO DELLE PIETANZE IN BASE AL TIPO DI SERVIZIO	Friuli Venezia Giulia	0				
RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE NELLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	Lombardia	0				
OPERATORE SERVIZI MENSA	Lombardia	0				
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI	Piemonte	0				
CUOCO DIPLOMATO IN DIETETICA (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	0				

Competenze

Titolo: Gestione della pulizia ed igiene di attrezzature e luoghi di lavoro

Descrizione: Le attività di pulizia ed igiene delle attrezzature di cucina e luoghi di lavoro

Obiettivo: Gestione delle operazioni di pulizia ed igienizzazione delle attrezzature di cucina, della postazione e dei luoghi di lavoro, utilizzando i prodotti adeguati e seguendo le procedure igienico - sanitarie previste

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: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

Principali modalità di manutenzione ordinaria delle attrezzature e strumenti di cucina

Normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari

Caratteristiche e tipologie di prodotti igienizzanti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina

Tecniche e modalità di pulizia e igiene delle attrezzature di cucina

Tecniche di rilevazione di usura delle attrezzature e strumenti di lavoro

ABILITÀ/CAPACITÀ

Gestire le operazioni di pulizia e riordino delle attrezzature, contenitori e materiale operativo, secondo le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e tenendo conto del programma di attività della cucina

Controllare lo stato di usura delle attrezzature e degli strumenti di cucina, individuando eventuali esigenze di manutenzione anche straordinaria e/o di sostituzione

Provvedere all'igiene ed alla sanificazione della postazione e dei luoghi di lavoro, secondo le procedure e modalità definite
Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari

Titolo: Ideazione di ricette e progettazione menù

Descrizione: Le attività di ideazione di ricette e progettazione dei menù

Obiettivo: Ideazione e sviluppo di ricette e progettazione di menù anche personalizzati ed innovativi, secondo canoni nutrizionali ed organolettici appropriati, individuando gli accostamenti più appropriati di pietanze e gamma vini, i dosaggi di materie prime e semi

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: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

Principali ricette – base tradizionali, ricette locali del territorio di riferimento e ricette culinarie complesse

Principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica ed eubiotica

Caratteristiche merceologiche degli alimenti

Principi di budgeting riferiti al calcolo del costo delle pietanze e dei vini, per una corretta progettazione dei menù

Principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione sequenze alimentari cibo-vino

Tecniche di progettazione di menù (alla carta, fissi, per cerimonie, ecc...), anche

personalizzati in base alle richieste del cliente

Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti, al fine di creare abbinamenti equilibrati

ABILITÀ/CAPACITÀ

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

Elaborare la carta dei vini e delle bevande, anche in considerazione degli accostamenti appropriati con le pietanze e del target di clientela di riferimento
Ideare combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche

Individuare assemblaggi di prodotti alimentari in base alle diverse caratteristiche organolettiche e morfologiche

Identificare la struttura di ricette-base tradizionali anche dolciarie, al fine di riproporle in modo personalizzato, individuando tempi, temperature e metodi di cottura specifici per tipologia di alimenti

Adeguare e personalizzare le scelte eno-gastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze di gusto del target di clientela di riferimento

Titolo: Gestione della preparazione delle materie prime e semilavorati

Descrizione: Le operazioni di gestione della preparazione delle materie prime e semilavorati

Obiettivo: Preparazione delle materie prime e/o semilavorati, provvedendo alle attività di selezione, pulitura, lavorazione e anche assemblaggio, per preparare gli alimenti alla cottura o alla conservazione per un utilizzo successivo

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: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

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

CONOSCENZE

Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale riferite all'efficace relazione con i collaboratori di cucina

Tecniche di approvvigionamento delle materie prime e alimenti

Tecniche di coordinamento e organizzazione del lavoro

Tecnologie anche innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità

Tecniche di selezione e lavorazione di materie prime e semilavorati

Tecniche e modalità di assemblaggio delle materie prime/semilavorati pronti per la cottura

Tecniche e modalità di pulitura e preparazione di verdure, carne e pesce

ABILITÀ/CAPACITÀ

Verificare gli approvvigionamenti e le scorte in base al piano di lavoro previsto

Preparare la carne ed il pesce secondo ricetta, provvedendo al taglio ed all'eliminazione delle lische e/o squame del pesce

Miscelare e lavorare gli ingredienti per realizzare salse base ed impasti (es. vinaigrette, pesto, salsa tonnata, impasto per pizza/dolci, ecc..)

Controllare la qualità delle materie prime, selezionando quelle necessarie alla preparazione delle pietanze

Utilizzare tecniche e metodiche, anche tecnologicamente avanzate, per la trasformazione e conservazione di materie prime e di grandi quantità di cibi, nel rispetto degli standard qualitativi

Gestire le sequenze di preparazione delle materie prime e dei semilavorati,

sulla base degli ordinativi e coordinando le attività dei collaboratori

Titolo: Proposizione estetica degli elaborati culinari

Descrizione: Le attività di proposizione estetica degli elaborati culinari

Obiettivo: Disposizione e guarnizione delle pietanze salate e dolci, in modo creativo e con senso estetico, anche con il supporto di accessori e strumenti

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: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

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

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

Tecniche di sporzionatura e disposizione degli alimenti nei piatti/vassoi

Tecniche di decorazione e guarnizione di pietanze salate e dolci

Principali accessori e strumenti di supporto alla presentazione delle pietanze
(tipologie di piatti, alzate, specchi, ciotole, antipastiere, ecc..)

ABILITÀ/CAPACITÀ

Realizzare la composizione di piatti e vassoi di portata

Utilizzare strumenti e tecniche di sporzionatura e disposizione dei cibi nel piatto
e/o vassoio

Prefigurarsi l'immagine del piatto da presentare, con senso estetico e creatività
Scegliere modalità, tecniche e strumenti di decorazione e guarnizione per la
presentazione del piatto

Titolo: Gestione della cottura e preparazione pietanze fredde

Descrizione: Le operazioni di cottura degli alimenti e allestimento delle
pietanze

Obiettivo: Gestione delle attività di cottura degli alimenti (materie prime,
semilavorati, composti) ed allestimento delle pietanze, secondo modalità e
tecniche appropriate, anche per valorizzarne l'aspetto

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: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

CONOSCENZE

Tecniche di gestione e monitoraggio della temperatura di cottura

Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale riferite all'efficace relazione con i collaboratori di cucina

Tecniche per la preparazione di piatti, caldi e freddi, tipici e complessi: antipasti, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate

Tecniche di coordinamento e organizzazione del lavoro

Caratteristiche e funzionalità degli strumenti e attrezzature per la cottura degli alimenti

Modalità, temperatura e tipologia di cottura degli alimenti: bollire, arrostire, grigliare, friggere verdure, carni, pesci, crostacei, molluschi, pasta e riso etc.

Tecniche innovative di cottura degli alimenti (ad es. al microonde, cottura confit, cottura con sonda, affumicatura)

ABILITÀ/CAPACITÀ

Cuocere gli alimenti con moderne tecniche di cottura (microonde, cottura confit, cottura con sonda, affumicatura)

Preparare i dolci, anche freddi e semifreddi (al piatto ed al cucchiaio), secondo le ricette tradizionali ed innovative

Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura

Preparare le pietanze calde e fredde (antipasti, primi piatti, secondi, contorni), secondo le ricette tradizionali, il gusto personale e la stagionalità, selezionando utensili ed attrezzature ad hoc

Gestire le sequenze di cottura degli alimenti, sulla base degli ordinativi e coordinando le attività dei collaboratori

Cuocere gli alimenti in acqua (bollitura, a vapore, ecc..), in grasso (frittura, al salto, ecc..) ed a calore secco (gratinatura, grigliatura, al forno, ecc..)

Realizzare la cottura degli alimenti secondo i tempi, la temperatura e le modalità più appropriate, in base alle caratteristiche organolettiche e morfologiche

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
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

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