

## 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		

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
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
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						

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
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 lisce 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, arrostitire, 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 cucchiaino), 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

Codici ISTAT CP2021 associati

<b>Codice</b>	<b>Titolo</b>
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

<b>Codice Ateco</b>	<b>Titolo Ateco</b>
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