

Cuoco

 **SETTORE 23. [Servizi turistici](#)**

REPERTORIO - Marche

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	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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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	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	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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	
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 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
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	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
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
Aiuto cuoco	Liguria	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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME CON TECNICHE ELABORATE	Friuli Venezia Giulia	1	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
Operatore della ristorazione - aiuto cuoco	Lazio	3	X	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			

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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
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		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
Operatore/operatrice per la preparazione di pasti per diete speciali	Puglia	3	X	X		X

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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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				
OPERATORE SERVIZI MENSA	Lombardia	0				
RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE NELLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	Lombardia	0				
CUOCO DIPLOMATO IN DIETETICA (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	0				

Competenze

Titolo: Gestione in sicurezza di lavorazioni prevalentemente manuali con attrezzature o strumenti di semplice usabilità

Descrizione: Eseguire lavorazioni con macchinari o attrezzature di semplice usabilità tenendo conto dei fattori generici e specifici di rischio connessi, e di conseguenza adottare comportamenti ed usare dispositivi adeguati a prevenire pericoli fisici e danni alla salute

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Aggiornamenti periodici con riferimento ai rischi specifici e con particolare riguardo al settore produttivo aziendale, alle novità normative, alle innovazioni nelle misure di prevenzione

Rischi caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda e specifici riferiti alla mansione (ad es. derivanti da lavori per confezionamento abiti, preparazione alimenti, operazioni agricole senza uso di macchine pesanti, ecc.) e conseguenti modalità di lavorazione in sicurezza, misure e procedure di prevenzione e protezione, antincendio, esodo e primo soccorso

Uso e manutenzione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)

Concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro (rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti e doveri dei vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo, assistenza)

ABILITÀ/CAPACITÀ

Adoperarsi direttamente per eliminare o ridurre emergenze o pericoli che possono verificarsi all'interno dell'azienda

Identificare fattori di rischio generali e connessi alle lavorazioni con macchinari o attrezzature a basso rischio, prevenendo e gestendo eventuali imprevisti od emergenze secondo le procedure previste;

Operare applicando tecniche adeguate ad eseguire in condizioni di sicurezza le lavorazioni con attrezzature o strumenti a basso rischio (per confezionamento abiti, preparazione alimenti, operazioni agricole senza uso di macchine pesanti, ecc.);

Prendere parte ai programmi formativi e di addestramento prescritti dalla normativa vigente e sottoporsi periodicamente ai controlli sanitari presso il medico competente

Utilizzare in modo adeguato e secondo le prescrizioni, le attrezzature e i macchinari da lavoro, le sostanze tossiche, i mezzi di movimentazione e trasporto e i dispositivi di sicurezza e quelli di protezione individuale

Titolo: Cura, controllo e igienizzazione delle attrezzature e dei luoghi di lavoro secondo le procedure di autocontrollo

Descrizione: Effettuare le attività di pulizia e igienizzazione dei luoghi di lavoro, sulla base delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti,

provvedendo alla pulizia e al riordino delle attrezzature, delle dotazioni e degli utensili e utilizzando corre

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

Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, dei macchinari e degli utensili da lavoro

Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle relative norme

Caratteristiche e modalità di impiego dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti,ecc.)

ABILITÀ/CAPACITÀ

Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni e degli utensili utilizzati

Utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia, di igiene personale e di riordino degli spazi di lavoro

Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche

Operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi di lavoro)

Titolo: Preparazione e allestimento dei piatti

Descrizione: Realizzare la cottura degli alimenti applicando i metodi idonei in base alle ricette previste, e disporre le pietanze, una volta pronte, in piatti o

vassoi, completando la preparazione con guarnizioni e decorazioni

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: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

Principali tecniche e modalità di cottura delle pietanze

Principali tecniche e modalità di lavorazione degli ingredienti delle diverse ricette

Tempi di preparazione e cottura della pietanza ordinata dal cliente

Funzionalità dei principali strumenti e attrezzature utilizzate per la lavorazione e preparazione delle pietanze

Principali tecniche e modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti

Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle relative norme

ABILITÀ/CAPACITÀ

Preparare le pietanze come da ricetta, utilizzando gli attrezzi e strumenti di cucina adeguati alla lavorazione degli ingredienti e degli impasti

Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche

Porzionare ed impiattare la pietanza secondo le modalità previste e tenendo conto delle caratteristiche della stessa

Provvedere alla guarnizione e decorazione del piatto, adottando le tecniche più

sfiziose ed innovative, utilizzando anche frutta, verdura, spezie, creme, salse, ecc..

Eseguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti per garantire l'efficienza del servizio

Manipolare, secondo le procedure definite, gli alimenti durante la preparazione delle pietanze

Provvedere alla cottura degli alimenti, verificando tempo e temperatura e tenendo conto degli abbinamenti e della tipologia di ingredienti da utilizzare

Titolo: Ideazione e sviluppo ricette

Descrizione: Elaborare e sviluppare ricette di pietanze dolci o salate, tenendo conto delle caratteristiche anche nutrizionali degli alimenti, dell'abbinamento delle materie prime, dei metodi di cottura e della presentazione del piatto

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

Principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti

Caratteristiche ed effetti delle principali intolleranze ed allergie alimentari

Caratteristiche organolettiche e nutritive delle principali ricette della cucina locale, nazionale ed internazionale

Elementi di gastronomia e di enologia

Principali tecniche e modalità di cottura delle pietanze

Principali tecniche e modalità di preparazione delle pietanze

Principali tecniche e modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei

piatti

Caratteristiche organolettiche e nutritive degli alimenti

Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime

Funzionalità dei principali strumenti e attrezzature utilizzate per la lavorazione e preparazione delle pietanze

ABILITÀ/CAPACITÀ

Sviluppare ricette tenendo conto delle principali intolleranze alimentari

Proporre ricette, dolci e/o salate, innovative secondo le tendenze, il target della clientela e la stagionalità

Manipolare, secondo le procedure definite, gli alimenti durante la preparazione delle pietanze

Preparare le pietanze come da ricetta, utilizzando gli attrezzi e strumenti di cucina adeguati alla lavorazione degli ingredienti e degli impasti

Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati

Calibrare le dosi corrette degli ingredienti della ricetta che si vuole realizzare

Abbinare secondo le proprietà organolettiche e nutritive gli ingredienti all'interno di una stessa ricetta

Provvedere alla cottura degli alimenti, verificando tempo e temperatura e tenendo conto degli abbinamenti e della tipologia di ingredienti da utilizzare

Titolo: Approvvigionamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti

Descrizione: Provvedere all'approvvigionamento delle materie prime secondo le necessità dalla struttura, gestendo i rapporti con i fornitori e definire le modalità di conservazione in base alla tipologia di prodotti ed alle esigenze produttive

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

CONOSCENZE

Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti

Caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti e materie prime

Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle relative norme

Norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti

Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime

Elementi di approvvigionamento e gestione degli acquisti

Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria

ABILITÀ/CAPACITÀ

Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche

Preservare la qualità dei prodotti e dei cibi, avendo cura di sistemarli secondo le procedure previste

Gestire i rapporti con i diversi fornitori provvedendo a comunicare, secondo le modalità concordate, gli ordini/le richieste ed eventuali solleciti per il rifornimento/erogazione

Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di reperibilità

Controllare le materie prime in ingresso, verificare scadenze e standard di qualità

Pianificare gli ordini per il rifornimento, assicurando la disponibilità quotidiana delle materie prime

Titolo: Coordinamento del personale di cucina

Descrizione: Organizzare ruoli e compiti del personale di cucina, in funzione

dell'efficiente gestione degli ordinativi e della gestione efficace di eventuali imprevisti

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

CONOSCENZE

Elementi di mediazione e problem solving nelle controversie tra personale di cucina ed altri reparti

Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro

Modello organizzativo e organigramma aziendale

Ruoli e compiti della brigata di cucina

Criteri e procedure per la gestione e coordinamento del personale di cucina

ABILITÀ/CAPACITÀ

Gestire eventuali contenziosi tra il personale di cucina e tra personale di cucina e altri reparti

Gestire gli imprevisti nell'espletamento delle attività in cucina durante l'orario di servizio (uscita delle comande, tempi di attesa, ecc..)

Individuare problematiche esecutive nelle procedure di cucina

Individuare e segnalare l'eventuale fabbisogno formativo del personale di cucina

Applicare modalità di coordinamento del lavoro e dei ruoli operativi, secondo le necessità ed i carichi di lavoro

Adottare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività di cucina

Titolo: Progettazione del menù

Descrizione: Definire il menù, sulla base delle caratteristiche della clientela di

riferimento e dell'offerta stagionale di materie prime, abbinando in modo organico e completo i piatti e tenendo conto dei costi delle materie prime necessarie

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

Stagionalità degli alimenti per progettare menù in linea con il periodo e le possibili richieste della clientela

Principali tecniche e criteri di composizione delle diverse tipologie di menù

Elementi di contabilità aziendale e calcolo professionale

Principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti e rendere il menù omogeneo e completo

Storia, usi e costumi del territorio per offrire un menù più affine ai piaceri locali

Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria

Elementi di gastronomia e di enologia

Tecniche di composizione dei menù a prezzo fisso

ABILITÀ/CAPACITÀ

Calcolare il costo dei singoli piatti proposti nel menù tenendo conto degli ingredienti e della stagionalità

Comprendere le modificazioni organolettiche degli alimenti durante la cottura

Abbinare, in modo organico e completo, i piatti del menù

Identificare i principi nutritivi delle materie prime

Proporre anche menù a prezzo fisso ed offerte promozionali in alcuni giorni della settimana e/o periodi dell'anno

Predisporre menù ad hoc per eventi, cerimonie e/o compleanni,abbinando le

richieste della clientela al budget previsto

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
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
56.11.11	Attività di ristoranti con servizio al tavolo, escluse gelaterie e pasticcerie
56.11.21	Attività di gelaterie con servizio al tavolo
56.11.22	Attività di gelaterie senza servizio al tavolo o da asporto
56.11.23	Attività di pasticcerie con servizio al tavolo
56.11.24	Attività di pasticcerie senza servizio al tavolo o da asporto
56.11.93	Attività di ristoranti a bordo di mezzi di trasporto
56.21.01	Attività di catering per eventi presso location dei clienti
56.21.02	Attività di catering per eventi presso sale per banchetti

Codice Ateco	Titolo Ateco
56.22.01	Attività di servizi di catering su base contrattuale
56.22.02	Altri servizi di ristorazione
56.30.01	Attività di somministrazione di bevande in bar e caffetterie
56.30.02	Attività di somministrazione di bevande in lounge cocktail bar
56.30.03	Attività di somministrazione mobile di bevande
56.30.04	Attività di somministrazione di bevande a bordo di mezzi di trasporto
74.99.41	Attività di consulenza fornite da enotecari e sommelier
74.99.42	Attività di consulenza in gastronomia

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

Copyright 2026 INAPP | All Rights Reserved