

Aiuto Cuoco

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

REPERTORIO - Marche

AdA associate alla Qualificazione

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
Operatore di cucina	Basilicata	4	X	X	X	X
Tecnico della ristorazione	Basilicata	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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Operatore di cucina - Cuoco	Campania	4	X	X	X	X
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	4	X	X	X	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	4	X	X	X	X
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	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
Aiuto cuoco	Liguria	4	X	X	X	X
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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
CUOCO/CHEF	Abruzzo	1				X
OPERATORE DI CUCINA	Abruzzo	2			X	X
AIUTO CUOCO	Abruzzo	1				X
Operatore per l'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e per la preparazione dei pasti	Calabria	2		X		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	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
AIUTO CUOCO	Friuli Venezia Giulia	3	X	X		X
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			
Operatore della ristorazione - aiuto cuoco	Lazio	3	X	X		X
CHEF - CUOCO	Lombardia	1	X			
ADDETTO DI CUCINA	Lombardia	2	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			
Pizzaiolo	Marche	1				X
Operatore del servizio sala	Marche	1				X
Operatore della ristorazione	Molise	3	X	X		X
Pizzaiolo	Piemonte	2	X			X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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
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 di cucina	Sardegna	2	X			X
Addetto all'approvvigionamento per la ristorazione	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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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
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				
COTTURA SPECIALISTICA DEGLI ALIMENTI	Friuli Venezia Giulia	0				
COTTURA DEGLI ALIMENTI	Friuli Venezia Giulia	0				
OPERATORE SERVIZI MENSA	Lombardia	0				

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE NELLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	Lombardia	0				
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI	Piemonte	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

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)
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)

ABILITÀ/CAPACITÀ

Contribuire a eliminare o ridurre emergenze o pericoli che possono verificarsi all'interno del contesto di lavoro

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.);

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: Supporto alla preparazione e allestimento dei piatti

Descrizione: Supportare il cuoco durante la preparazione delle pietanze, sulla base delle ricette previste e secondo le indicazioni ricevute, disponendo i cibi, una volta pronti, in piatti o vassoi

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: 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

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

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

Principali tecniche e modalità di cottura delle pietanze

Principali tecniche e modalità di preparazione delle pietanze

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

ABILITÀ/CAPACITÀ

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

Supportare il cuoco nella preparazione di piatti al fine garantire l'efficienza del servizio, secondo le procedure previste e le indicazioni ricevute

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

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

Provvedere alla guarnizione e decorazione del piatto, adottando le tecniche più sfiziose ed innovative, utilizzando anche frutta, verdura, spezie, creme, salse, ecc..

Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche

Descrizione: Svolgere le operazioni di selezione e controllo, pulizia e preparazione preliminare delle materie prime seguendo le indicazioni fornite dal cuoco

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: 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

Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime

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

Principali tecniche e modalità di preparazione delle pietanze

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

ABILITÀ/CAPACITÀ

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

Lavorare le materie prime secondo le indicazioni fornite dal cuoco

Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche

Selezionare le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette

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

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

