

Operatore dei servizi e delle produzioni di cucina

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

REPERTORIO - Valle d'Aosta

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
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
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
CHEF	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
OPERATORE DI CUCINA	Abruzzo	2			X	X
AIUTO CUOCO	Abruzzo	1				X
CUOCO/CHEF	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	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

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		
Operatore della ristorazione - aiuto cuoco	Lazio	3	X	X		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			
CHEF - CUOCO	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 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/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti	Puglia	3	X	X		X
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

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 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				
PREPARAZIONE SPECIALISTICA DEI SEMILAVORATI DI CUCINA	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: ALLESTIRE, PULIRE E RIORDINARE SPAZI ED ATTREZZATURE DI CUCINA

Descrizione: Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti

Obiettivo: Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti

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: 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

Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino degli ambienti di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti di cucina

Principi di igiene e cura della persona

Tipologie, caratteristiche e tecniche di utilizzo delle principali attrezzature, macchine, strumenti del processo ristorativo

Prodotti per la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria degli ambienti di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti di cucina

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche e procedure per la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda

Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature

Predisporre attrezzature meccaniche, utensili, ingredienti in funzione del lavoro pianificato

Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda

Effettuare la pulizia delle stoviglie utilizzando attrezzature e prodotti appropriati

Titolo: IMMAGAZZINARE E CONSERVARE GLI ALIMENTI

Descrizione: Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Obiettivo: Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

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: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

Parametri, indicatori, indici per la valutazione delle caratteristiche e della qualità organolettiche delle materie prime, dei semilavorati, dei piatti finiti e delle bevande

Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari

Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti

Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti

Elementi relativi alla tracciabilità degli alimenti

Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP

ABILITÀ/CAPACITÀ

Identificare ed adottare tecniche di trattamento e di conservazione in relazione alla tipologia di alimento e dell'uso previsto

Applicare tecniche di monitoraggio delle caratteristiche e della qualità e procedure di controllo dello stato di conservazione degli alimenti anche in relazione alle caratteristiche di reperibilità e dei livelli di rotazione
Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino
Identificare ed utilizzare i materiali e le confezioni più indicate per proteggere l'alimento da contaminazioni di tipo chimico e fisico, allungarne la conservazione e trasmettere le informazioni sul prodotto.
Adottare procedure e strumenti di segnalazione della consistenza delle scorte

Titolo: PREPARARE PIATTI SEMPLICI

Descrizione: Realizzare la preparazione di piatti finiti semplici ed eseguire semplici operazioni nel quadro del processo di realizzazione di piatti complessi, sulla base di indicazioni e procedure definite

Obiettivo: Realizzare la preparazione di piatti finiti semplici ed eseguire semplici operazioni nel quadro del processo di realizzazione di piatti complessi, sulla base di indicazioni e procedure definite

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

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

Elementi di merceologia alimentare: caratteristiche nutrizionali ed organolettiche delle diverse varietà di riso, pasta (fresca, secca, ripiena), brodi e minestre, formaggio, uova

Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche e intolleranze

Ricettario di base e dei principali piatti della tradizione gastronomica valdostana, procedure e tecniche di cottura: antipasti caldi e freddi; primi piatti (risotti e piatti a base di riso, paste secche, paste fresche, brodi e minestre), secondi piatti a

Prodotti tradizionali: caratteristiche organolettiche e nutrizionali, modalità produttive, norme di tutela, marchi, (DOP, SAVEURS ecc.)

Tecniche, strumenti e materiali per la decorazione e guarnizione dei piatti di portata

Modelli organizzativi, processi e cicli di lavoro dell'attività ristorativa (interazioni, coordinamento, vincoli di subordinazione nell'ambito della brigata di cucina, ...)

Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP.

Elementi di una lingua comunitaria in ambito ristorativo

ABILITÀ/CAPACITÀ

Identificare e selezionare gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione di piatti semplici, valutandone la qualità

Realizzare, sulla base di indicazioni ricevute, eventuali interventi correttivi nel processo di elaborazione dei piatti

Preparare piatti semplici applicando le tecniche di preparazione e di cottura previste dalla ricetta ed utilizzando appositi attrezzature e strumenti

Allestire i piatti, sulla base dei loro valori nutrizionali e secondo un equilibrio cromatico e dimensionale

Svolgere attività semplici nell'ambito del processo di preparazione di piatti, nel rispetto dei tempi e delle modalità operative definite parametri stabiliti nel quadro della brigata di cucina

Riconoscere i principali indicatori qualitativi nell'elaborazione dei piatti e realizzare eventuali interventi correttivi sulla base di indicazioni ricevute.

Titolo: PREPARARE MATERIE PRIME E SEMILAVORATI

Descrizione: Preparare materie prime e semilavorati, sulla base di procedure ed indicazioni operative ricevute, in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti

Obiettivo: Preparare materie prime e semilavorati, sulla base di procedure ed indicazioni operative ricevute, in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti

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: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 merceologiche, nutrizionali ed organolettiche delle materie prime di origine vegetale e animale

Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar

Tecniche di manipolazione e trattamento (pulitura, taglio, cottura, ecc.) di materie prime di origine vegetale e animale

Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP

Caratteristiche organolettiche e nutrizionali, ingredienti, tecniche di lavorazione ed utilizzi delle principali varietà di impasti

Caratteristiche organolettiche e nutrizionali, ingredienti, tecniche di lavorazione ed utilizzi delle principali varietà di salse e condimenti

ABILITÀ/CAPACITÀ

Selezionare materie prime vegetali e animali tenendo conto dei dosaggi richiesti dalle ricette

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

Effettuare la preparazione di impasti dolci e salati utilizzando appropriate tecniche e strumenti di lavorazione sulla base di indicazioni operative

Effettuare la pulizia e la preparazione di materie prime vegetali e animali utilizzando appositi macchinari e strumenti tenendo conto dei requisiti richiesti dalle ricette

Effettuare la preparazione di salse e condimenti utilizzando appropriate tecniche e strumenti di lavorazione sulla base di indicazioni operative

Adottare norme igienico sanitarie per la manipolazione ed il trattamento di materie prime e semilavorati

Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati

Titolo: OPERARE IN SICUREZZA E NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE

Descrizione: Adottare, nei vari contesti lavorativi e nelle diverse situazioni operative, atteggiamenti e comportamenti di prevenzione delle situazioni di

rischio per sé, per altri e per l'ambiente

Obiettivo: Adottare, nei vari contesti lavorativi e nelle diverse situazioni operative, atteggiamenti e comportamenti di prevenzione delle situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

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

Dispositivi di protezione individuale e collettiva

Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio

Normativa ambientale e fattori di inquinamento

Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene

Nozioni di primo soccorso

Segnali di divieto e prescrizioni correlate

Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti

Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti

ABILITÀ/CAPACITÀ

Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro

Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza

Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza

Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore

Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore

Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone

Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti
Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
5.2.2.1.0	Cuochi in alberghi e ristoranti
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