

Operatore/operatrice per la preparazione di pasti per diete speciali

SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Puglia

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
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Operatore dei servizi e delle produzioni di cucina	Valle d'Aosta	4	X	X	X	X
Cuoco	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
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		

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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		
PIZZAIOLI	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		
Operatore del servizio sala	Marche	1				X
Pizzaiolo	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 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
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	
Addetto all'approvvigionamento per la ristorazione	Sardegna	2	X			X
Operatore di cucina	Sardegna	2	X			X
Collaboratore di cucina	Sicilia	3	X	X		X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Sicilia	2	X			X
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Sicilia	2	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
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				
COTTURA SPECIALISTICA DEGLI ALIMENTI	Friuli Venezia Giulia	0				
RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE NELLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	Lombardia	0				

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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: approvvigionamento materie prime

Descrizione: effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali

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

caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo
elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori
fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa
normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori
terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria
elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori
fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa
normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori
terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria
caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo
terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria
normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori
fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa
elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori
caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo

ABILITÀ/CAPACITÀ

verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate
pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente
identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati
controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire

Titolo: conservazione e stoccaggio delle materie prime

Descrizione: conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi

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

caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi

norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti

caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi

norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti

caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi

norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti

ABILITÀ/CAPACITÀ

prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche

preservare la qualità dei prodotti e dei cibi

controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di reperibilità e dei livelli di rotazione

applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino

controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire

Titolo: Svolgimento attività propedeutiche alla produzione di pasti speciali

Descrizione: Organizzare le fasi produttive delle pietanze da realizzare in base alle diverse tipologie di esigenze speciali, applicando i corretti protocolli e ottimizzando le attrezzature e le tecnologie a disposizione.

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

applicazione delle tecniche di conservazione e stoccaggio idonee delle materie prime destinate alla produzione di pasti speciali
aree operative del reparto ristorativo

caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.)

caratteristiche e la funzionalità degli strumenti, macchine e attrezzature del laboratorio di cucina necessarie e più adatte alle varie fasi di lavorazione dei prodotti destinati alle varie tipologie di menù speciali

moderne tecniche di produzione del cibo: il legame convenzionale e il legame differito in funzione della produzione di pasti speciali(Cook and hold, cook and chill e cook and freeze)

normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp, normativa per le produzioni alimentari per celiaci e senza glutine, Regole alimentari religiose e altre esigenze dietetiche specifiche

normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro

operatività dei flussi lavorativi (marcia in avanti) e dei percorsi

(layout):sequenze operative per l'organizzazione dei processi di produzione di pasti speciali in laboratori dedicati e in laboratori comuni

organizzazione del processo e dei tempi di produzione delle varie tipologie di pasti speciali in laboratori comuni (destinati alla produzione di pasti non solo

speciali) per prevenire ed evitare contaminazioni

ABILITÀ/CAPACITÀ

sfruttare i vantaggi delle le moderne tecniche di produzione del cibo (cook and hold, cook and chill e cook and freeze) nella produzione di pasti speciali
utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia e igiene personale e della cucina e di riordino degli spazi di lavoro (dedicati o comuni) secondo protocolli specifici delle varie tipologie di pasti speciali

verificare l'efficienza dell' utensileria destinata esclusivamente alle produzioni speciali (contraddistinta da elementi decorativi e/o cromatici)

rendere operativa la produzione di pietanze speciali all' interno di un'organizzazione precostituita, coordinandosi e integrandosi con le attività di routine

operare rispettando le norme di igiene personali e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina)applicando protocolli specifici delle varie tipologie di pasti speciali

eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione degli ambienti, delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria, secondo i parametri definiti dall'azienda in conformità di protocolli specifici della produzione di pasti speciali sia in laboratori dedicati esclusivamente alle produzioni speciali che in laboratori comuni ad altre produzioni alimentari

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

Titolo: Supporto alla composizione di menù dedicati ad esigenze speciali

Descrizione: Supportare il cuoco/chef nella creazione di menù che tengano conto delle speciali esigenze medico-dietetiche, etico religiose e/o legate al consumo dei "novel foods" o che seguono i nuovi trends alimentari

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

CONOSCENZE

allergie e intolleranze più comuni, celiachia, diabete, ipertensione e principali malattie e patologie; nozioni di base e regimi alimentari

conoscenza delle principali patologie che richiedono pasti particolari

criteri e tecniche di composizione delle diverse tipologie di menù speciali e di rivisitazione di menù tradizionali

cultura enogastronomica del territorio Regionale

dieta equilibrata nelle diverse età e condizioni fisiologiche

elementi di calcolo del food cost

novel foods: gli alimenti fortificati, funzionali, biologici, light, probiotici utilizzati comunemente nelle diete con esigenze speciali

nozioni generali di dietologia e cenni di dietoterapia

principi nutritivi degli alimenti, i gruppi alimentari e i corretti abbinamenti

merceologici

regole alimentari religiose (principali religioni in riferimento alla popolazione residente nel territorio nazionale e regionale e in riferimento a flussi turisti)

scenari e tendenze della ristorazione sul territorio nazionale e regionale: basi della cucina vegetariana e vegana, cucina free form, cucina dietetica

terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria

ABILITÀ/CAPACITÀ

saper utilizzare e/o cucinare i più comuni “novel foods” che sono reperibili in commercio

selezionare le materie prime per la predisposizione di piatti, anche della tradizione, completi e adatti alle principali diete speciali, secondo criteri di territorialità e stagionalità

presentare il menù e la descrizione dei piatti in lingua comunitaria

comporre varie tipologie di menù speciali adatti a contesti ristorativi

diversificati (mense aziendali e scolastiche, residenze per anziani, strutture alberghiere e ristorative di dimensioni piccole e medie, sale ricevimenti, gastronomie)

Descrizione: Produzione delle diverse pietanze e/o semilavorati che compongono i menù speciali

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

conoscenza e funzioni delle attrezzature e apparecchiature di cucina, nuove tecnologie per ottimizzare la produzione dal punto di vista della sicurezza alimentare e della qualità

merceologia di base

metodi di cottura tradizionali e conservazione degli alimenti (semilavorati e prodotto finito)

normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp

normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro

nozioni di dietetica

nuovi metodi di cottura: sottovuoto, bassa temperatura, impregnazione,

microonde e le cotture combinate
protocolli e linee guida per la preparazione di pasti / menù speciali
regole alimentari religiose (basi della cucina delle religioni maggiormente presenti sul territorio nazionale: musulmana, ebraica, islamica, buddista, induista)
tecniche di dressage del piatto e del prodotto finito
tecniche di mondatura e lavorazione delle materie prime

ABILITÀ/CAPACITÀ

mondare e lavorare i prodotti ittici
mondare e lavorare verdure e ortaggi
preparare la mise en place per la preparazione di piatti per le diverse diete alimentari e secondo protocolli di riferimento
preparare piccoli lievitati e prodotti da forno dedicati ai menu speciali
realizzare dolci da ristorazione classica e della tradizione regionale: dolci al piatto, al cucchiaio, monoporzione
sfruttare i vantaggi dei nuovi metodi di cottura ai fini della sicurezza alimentare: sottovuoto, bassa temperatura, impregnazione, microonde e le cotture combinate utilizzate nella produzione dei pasti speciali
curare la presentazione delle pietanze e dei dolci
eseguire le preparazioni di base: fondi e salse di verdure, di carne, di pesce e relative varianti in funzione delle diverse tipologie di menù speciale

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 2026 INAPP | All Rights Reserved