CUOCO/CHEF

SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Abruzzo

AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.02 (ex ADA.19.13.30) - Gestione e coordinamento delle attività di cucina

Tabelle di equivalenza AdA

TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Tecnico della ristorazione	Basilicata	3	X	X	X
Chef di cucina salutistica	Campania	3	X	X	X
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	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
TECNICO DI CUCINA	Piemonte	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

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	
CUOCO	Friuli Venezia Giulia	1			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 DIETETICO DIPLOMATO (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

CUOCO	Friuli Venezia Giulia
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
Chef di cucina salutistica	Campania	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
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	4	X	X	X	X
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	4	X	X	X	X
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
AIUTO CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	4	X	X	X	X
Aiuto cuoco	Liguria	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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
Cuoco	Marche	4	X	X	X	X
Aiuto 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
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	1				X
PIZZAIOLO	Friuli Venezia Giulia	1				X
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	1				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			
CHEF - CUOCO	Lombardia	1	X			

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
ADDETTO DI CUCINA	Lombardia	2	X			X
Operatore della ristorazione	Molise	3	X	X		X
Collaboratore di cucina	Piemonte	3	X	X		X
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Piemonte	2	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
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		

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
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE NELLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	Lombardia	0				
OPERATORE SERVIZI MENSA	Lombardia	0				

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI	Piemonte	0				
CUOCO DIETETICO DIPLOMATO (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	0				

Competenze

Titolo: Gestire l'approvvigionamento di risorse (materie prime e attrezzature)

Obiettivo: Preparare le materie prime e le attrezzature necessarie, verificandone disponibilità e qualità e provvedendo, ove necessario, alla corretta conservazione e manutenzione.

Attività associate alla Competenza

Titolo: Preparare le materie prime e i semilavorati

Obiettivo: Preparare le materie prime ed i semilavorati, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti avendo cura della igienizzazione dei luoghi di lavoro e del materiale operativo.

Attività associate alla Competenza

Titolo: Realizzare la composizione e finitura dei piatti

Obiettivo: Comporre ed allestire le pietanze in piatti o vassoi, porzionando e decorando gli alimenti seguendo un personale senso artistico.

Attività associate alla Competenza

Titolo: Pianificare l'offerta gastronomica ed elaborare i menù

Obiettivo: Elaborare i menù definendo tipologia e prezzo di ciascun piatto e valutando qualità e stagionalità delle materie prime.

Attività associate alla Competenza

Attivitá 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

Elementi di management di un impresa di ristorazione
Principi di marketing dei servizi turistici e sistema di qualità
Elementi di economia e organizzazione aziendale
Tecniche di analisi del mercato
Scienze dell'alimentazione: Principi di nutrizione e dietologia
Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti
Elementi di culinaria e merceologia alimentare
Cultura gastronomica locale, nazionale e internazionale
Enologia e enografia
Geografia delle produzioni e dei prodotti tipici
Tecniche di progettazione dei menù
Principi di pricing e budgeting

ABILITÀ/CAPACITÀ

Definire l'offerta di servizi enogastronomici applicando tecniche di analisi del mercato e segmentazione della clientela in relazione alle abitudini alimentari e alle tendenze di gusto emergenti
Determinare o collaborare alla gestione economica dell'impresa di ristorazione con particolare riferimento alla valutazione dei costi di produzione dei piatti, alle scelte di pricing, alla gestione del budget
Definire l'offerta gastronomica: ideazione di ricette tradizionali e innovative e progettazione dei menù articolati in antipasti, primi, secondi, contorni e dessert e frutta/macedonia
Definire menù fissi, giornalieri o personalizzati sulla base della stagionalità degli ingredienti e delle richieste dei clienti
Elaborare ricette nel rispetto di allergie, intolleranze e abitudini e tendenze alimentari emergenti (dietetiche, vegetariane, vegane, senza glutine ecc.)
Applicare criteri di scelta delle materie prime e degli ingredienti
Definire soluzioni di abbinamento di pietanze e bevande
Definire gli standard di qualità del servizio e le modalità di monitoraggio e valutazione del processo di erogazione

Titolo: Pianificare e gestire le fasi, i tempi e gli spazi di lavoro

Obiettivo: Definire il piano di lavoro distribuendo compiti ed attività relativamente alla preparazione dei piatti e alle operazioni di cura e di igienizzazione dei luoghi di lavoro e del materiale operativo

Attività associate alla Competenza

Attivitá 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

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

Attivitá 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

Principi di organizzazione aziendale e del lavoro
Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative
Tecniche di pianificazione
Principi organizzativi dello spazio di lavoro e allestimento
Tecniche di team building
Processi di preparazione dei piatti
Processi di cottura degli alimenti
Il sistema di qualità dei servizi
Caratteristiche, modalità di impiego e manutenzione ordinaria e straordinaria di macchinari ed attrezzature
Tecniche di comunicazione organizzativa
Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione
Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale

ABILITÀ/CAPACITÀ

Assegnare compiti, responsabilità e carichi di lavoro
Definire le fasi e le operazioni di lavorazione in funzione del menù e degli standard di servizio definiti
Definire i tempi di lavoro e la sequenza delle operazioni di cucina
Preparare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso
Definire le operazioni di pulizia, riordino e manutenzione 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
Definire tempi e modalità di controllo dello stato di usura delle attrezzature e degli strumenti di cucina, al fine di valutare le esigenze di manutenzione ordinaria, straordinaria e/o di sostituzione
Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato
Predisporre ed allestire le postazioni fisse e mobili di lavoro
Definire le procedure di igiene e sanificazione della postazione e dei luoghi di lavoro
Definire gli standard di qualità del servizio di ristorazione
Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari

Titolo: Realizzare la preparazione e cottura dei piatti

Obiettivo: Preparare i piatti definiti nel ricettario applicando i metodi di cottura più idonei ed avendo cura della sanificazione e igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo

Attività associate alla Competenza

Attivitá 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

Attivitá 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

Scienze dell'alimentazione: Principi di nutrizione e dietologia
Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti
Elementi di culinaria e merceologia alimentare
Cultura gastronomica locale, nazionale e internazionale
Tecniche e processi di preparazione di antipasti
Tecniche e processi di preparazione primi piatti
Tecniche e processi di preparazione secondi piatti
Tecniche e processi di preparazione contorni e dessert
I processi di cottura: Tipologie, tecniche e temperature
Tecniche di gestione e monitoraggio della temperatura di cottura degli alimenti
Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature e dei macchinari da cucina
Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature e degli strumenti di cottura
Tecniche e modalità di pulizia e igiene delle attrezzature da cucina
Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione
Principi di igiene e cura della persona e dalla postazione di lavoro

ABILITÀ/CAPACITÀ

Provvedere all'igiene ed alla sanificazione della postazione e dei luoghi di lavoro, secondo le procedure e modalità definite
Effettuare le operazioni di pulizia, riordino e manutenzione 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
Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti
Preparare antipasti caldi e freddi
Preparare primi piatti caldi e freddi
Preparare secondi piatti caldi e freddi
Preparare dolci anche freddi e semifreddi (al piatto ed al cucchiaio
Preparare frutta o macedonia
Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento
Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari
Preparare contorni caldi e freddi
Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura
Gestire le sequenze di cottura degli alimenti, sulla base degli ordinativi e coordinando le attività dei collaboratori
Monitorare la linea di lavoro in relazione agli ordini di sala

Titolo: Coordinare e supervisionare la brigata

Obiettivo: Coordinare la brigata supervisionando attività, tempi e qualità del lavoro svolto da ciascun membro

Attività associate alla Competenza

Attivitá 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

Attivitá 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

Principi e tecniche di comunicazione interpersonale
Tecniche di comunicazione efficace
Tecniche di gestione delle crisi e problem solving
Clima e benessere organizzativo
Tecniche di coordinamento e gestione delle dinamiche di gruppo
Principi di organizzazione del lavoro e di team building
Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione e infortuni

ABILITÀ/CAPACITÀ

Adottare comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione dei rischi professionali e ambientali
Organizzare i turni e gli orari di lavoro
Assegnare mansioni operative e responsabilità
Controllare lo svolgimento dei compiti assegnati e la qualità del servizio svolto
Controllare il rispetto dei tempi di lavoro e la sequenza delle operazioni di cucina , sulla base degli ordinativi nella fase di produzione
Comunicare in modo efficace
Organizzare e assegnare postazioni fisse e mobili di lavoro
Monitorare il rispetto delle procedure di igiene e sanificazione delle postazioni e dei luoghi di lavoro definite
Monitorare il rispetto delle operazioni di pulizia, riordino e manutenzione 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
Verificare il rispetto del la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari

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
56.10.30	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