

AIUTO CUOCO

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

REPERTORIO - Abruzzo

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 |
| Tecnico della ristorazione - Chef | Campania | 4 | X | X | X | X |
| Operatore di cucina - Cuoco | Campania | 4 | X | X | X | X |

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | RA1 | RA2 | RA3 | RA4 |
|---|-------------------|-----------------------|------------|------------|------------|------------|
| 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 |
| 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 |

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | RA1 | RA2 | RA3 | RA4 |
|--|-----------------------------|---------------|-----|-----|-----|-----|
| 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 |
| 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 | | |

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | RA1 | RA2 | RA3 | RA4 |
|---|-----------------------------|---------------|-----|-----|-----|-----|
| 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 | | | |
| 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 |
| Tecnico di cucina | Puglia | 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 | | |
| 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 |
|---|-----------------------|---------------|-----|-----|-----|-----|
| 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 | | | | |
| 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 | | | | |

| 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: 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 preparazione e cottura di piatti semplici (ricettario di base)

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

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

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
Geografia delle produzioni e dei prodotti tipici
Ricette di base antipasti
Ricette di base primi piatti
Ricette di base secondi piatti
Ricette di base dolci e dessert
Tecniche e processi di preparazione di antipasti, primi piatti, secondi piatti, 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 di manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei macchinari da cucina
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

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
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

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: Organizzare e gestire il proprio lavoro in collaborazione con la brigata

Obiettivo: Realizzare le mansioni assegnate coordinandosi al meglio con i membri della brigata e rispettando i tempi ed il piano di lavoro ricevuto

Attività associate alla Competenza

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