TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE

SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Abruzzo

AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione

Tabelle di equivalenza AdA

Responsabile del coordinamento dei reparti dell'organizzazione e della gestione del personale di struttura turistica/di ristorazione	Puglia
Tecnico per la gestione di struttura ricettiva/di ristorazione	Sardegna

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Manager della ristorazione	Lazio	4	X	X	X	X
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	4	X	X	X	X
Tecnico dei servizi di ristorazione	Liguria	4	X	X	X	X
CHEF	Liguria	4	X	X	X	X
Chef	Molise	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Responsabile del coordinamento dei reparti dell'organizzazione e della gestione del personale di struttura turistica/di ristorazione	Puglia	4	X	X	X	X
Gestore dell’attività agrituristica	Valle d'Aosta	4	X	X	X	X
TECNICO SPECIALIZZATO IN GESTIONE DI STRUTTURE DELLA RISTORAZIONE	Veneto	4	X	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE	Abruzzo	3	X	X	X	
Tecnico della ristorazione	Basilicata	1		X		
Food & beverage manager	Basilicata	3	X	X	X	
Chef di cucina salutistica	Campania	2		X		X
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	1		X		
DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI DI RISTORAZIONE	Friuli Venezia Giulia	2	X		X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI DI RISTORAZIONE	Friuli Venezia Giulia	2	X		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		
FOOD & BEVERAGE MANAGER	Lombardia	3	X	X	X	
Tecnico della gestione di struttura di ristorazione	Marche	3	X	X		X
Food and Beverage	Piemonte	2		X	X	
Food & Beverage Manager	Sardegna	3	X	X	X	
Tecnico dell'enogastronomia	Sardegna	2	X		X	
Tecnico per la gestione di struttura ricettiva/di ristorazione	Sardegna	2		X		X
Cuoco	Valle d'Aosta	1		X		

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Food & beverage manager	Campania	0				
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	0				
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	0				
GESTORE DI RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI	Lombardia	0				
GESTORE DI BED&BREAKFAST	Lombardia	0				
GESTORE DI AGRITURISMO	Lombardia	0				
ORIENTARE LA PRODUZIONE E L'OFFERTA DI MENÙ IN OTTICA DI SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E AMBIENTALE	Lombardia	0				
Gestione di menu e confezioni per food delivery, asporto e meal kit	Piemonte	0				

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
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
Tecnico dei servizi di ristorazione	Liguria	3	X	X	X
CHEF	Liguria	3	X	X	X
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	3	X	X	X
Cuoco	Marche	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Chef	Molise	3	X	X	X
Operatore di cucina	Piemonte	3	X	X	X
TECNICO 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
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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
ORIENTARE LA PRODUZIONE E L'OFFERTA DI MENÙ IN OTTICA DI SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E AMBIENTALE	Lombardia	0			

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			
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
AIUTO CUOCO	Friuli Venezia Giulia	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
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	4	X	X	X	X
CHEF	Liguria	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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
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
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
CHEF - CUOCO	Lombardia	1	X			
ADDETTO DI CUCINA	Lombardia	2	X			X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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
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	

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 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
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
OPERATORE SERVIZI MENSA	Lombardia	0				
RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE NELLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	Lombardia	0				
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI	Piemonte	0				
CUOCO DIETETICO DIPLOMATO (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	0				

Competenze

Titolo: Pianificare, coordinare e sviluppare la gestione dell'offerta enogastronomica rivolta alla valorizzazione delle filiere alimentari del territorio

Obiettivo: Individuare, coordinare e gestire i fattori produttivi – generali e specifici del territorio – propri del processo di ristorazione, definendo le scelte strategiche ed operative di ogni fase, secondo criteri di redditività, visibilità e massima soddisfazione della clientela

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell’ AdA ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione associate:

Risultato atteso:RA1: Definire l'offerta, i prezzi e le iniziative promozionali dei servizi di ristorazione, a partire dall'analisi dei dati di mercato e di redditività
Analisi del mercato nei servizi di ristorazione
Definizione dell'offerta di servizi e attività nei servizi di ristorazione

Definizione pricing nei servizi di ristorazione
Gestione e monitoraggio delle strategie di revenue management nei servizi di ristorazione
Ideazione di progetti promozionali nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA2: Pianificare e programmare i flussi di lavoro e le attività, anche tenendo conto di situazioni contingenti, gestendo le risorse della struttura ristorativa
Gestione operativa del personale nei servizi di ristorazione
Pianificazione delle attività lavorative giornaliere nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA3: Stabilire le politiche di customer satisfaction, a partire dall'individuazione dei fabbisogni della clientela, definendo strategie e modalità operative finalizzate a massimizzare la soddisfazione del cliente
Gestione del sistema di customer satisfaction nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA4: Governare i processi di approvvigionamento e di manutenzione, con riferimento alle esigenze della struttura, gestendo i rapporti con i fornitori e con le società di manutenzione incaricate
Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione
Gestione manutenzioni ordinarie e straordinarie nei servizi di ristorazione

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: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

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

CONOSCENZE

Il sistema agroalimentare regionale e le sue relazioni con i mercati nazionali e globali
Dimensioni della “tipicità ” enogastronomica: geografia delle produzioni e dei prodotti tipici, caratteristiche merceologiche, tecniche produttive e di trasformazione, marchi di tipicità e qualità, storia e cultura dei cibi e delle tecniche
Tipicità e produzioni “bio”
Catene distributive food e forniture a Km zero
Struttura e attori dell'industria della ristorazione
Modelli organizzativi delle filiere agroalimentari del territorio
Principi di marketing strategico applicati al posizionamento dell'offerta ristorativa enogastronomia locale
Processi decisionali e comportamenti alimentari dei consumatori
Tecniche di analisi del mercato
Strategie e tecniche di marketing dei servizi turistici
Principi di management delle aziende ristorative e turistiche
Principi e tecniche di programmazione, gestione e controllo economico-finanziario di un'impresa di ristorazione
Tecniche di valutazione dei costi dei fattori produttivi e di pricing dell'offerta enogastronomica
Sistema di qualità della ristorazione
Tipicità enogastronomiche territoriali alla luce delle scienze dell'alimentazione: nutrizione e dietologia
Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti tipici
Strategie e tecniche di progettazione ed attualizzazione dei menù “di tradizione”
Principi di customer experience e progettazione dei servizi nel settore food
Tecniche di progettazione degli spazi della ristorazione integrati da attività espositive, degustative e di vendita di prodotti tipici

ABILITÀ/CAPACITÀ

Analizzare il mercato e definire le caratteristiche di contenuto, servizio e prezzo dell'offerta enogastronomica territoriale da erogare in relazione al posizionamento desiderato
Coordinare la progettazione del cibo dal punto di vista estetico, comunicativo e rappresentativo
Definire e sviluppare un sistema di relazione stabile ed affidabile con i fornitori per la gestione degli approvvigionamenti
Definire le caratteristiche tecniche ed organizzative dei processi di produzione e fruizione dell'offerta ristorativa
Programmare i carichi di lavoro sulla base dello stato delle risorse e delle caratteristiche dell'offerta

Selezionare, coordinare le risorse umane della brigata e gestire flussi di lavoro e attività anche nelle situazioni di erogazione simultanea di servizi diversificati
Formare le risorse umane della brigata per la corretta comunicazione dei valori distintivi dell'offerta enogastronomica territoriale
Coordinare ed attuare programmazione, gestione e controllo economico-finanziario dell'azienda ristorativa secondo una logica di redditività
Definire la strategia di comunicazione per la promozione e la valorizzazione dell'offerta enogastronomica del territorio
Definire la linea di condotta in caso di reclami da parte dei clienti insoddisfatti, gestire le criticità e monitorare la customer satisfaction
Compiere azioni sistematiche di revisione e sviluppo del processo produttivo, definendo azioni di miglioramento per ridurre gli imprevisti e garantire gli standard di qualità definiti

Titolo: Progettare menù rivisitando e valorizzando le ricette della tradizione gastronomica secondo principi di creatività, ricerca e innovazione

Obiettivo: Selezionare e rivisitare, secondo principi di creatività, ricerca e innovazione, le ricette tipiche del territorio valutando il gusto e le tendenze dei consumatori e valorizzando i prodotti tipici locali

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione associate:

Risultato atteso:RA1: Definire l'offerta, i prezzi e le iniziative promozionali dei servizi di ristorazione, a partire dall'analisi dei dati di mercato e di redditività
Analisi del mercato nei servizi di ristorazione
Definizione dell'offerta di servizi e attività nei servizi di ristorazione
Definizione pricing nei servizi di ristorazione
Gestione e monitoraggio delle strategie di revenue management nei servizi di ristorazione
Ideazione di progetti promozionali nei servizi di ristorazione

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

Attivitá 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

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

Dimensioni della "tipicità" enogastronomica: geografia delle produzioni e dei prodotti tipici, caratteristiche merceologiche, tecniche produttive e di trasformazione, marchi di tipicità e qualità, storia e cultura dei cibi e delle tecniche
Aspetti semiotici e simbolici del cibo
Ricettario tipico del territorio e caratteristiche nutrizionali dei piatti
Ricettario innovativo ed uso di prodotti tipici locali
Tecnologie tipiche di preparazione e cottura dei cibi di tradizione
Tecniche innovative di preparazione e cottura applicabili al ricettario tradizionale e loro effetti
Principi e tecniche di reinterpretazione delle ricette tradizionali rispetto alle attuali esigenze dietetiche e di gusto
Principi di estetica enogastronomica
Principi di comunicazione visiva
Principi di design nel settore agroalimentare
Elementi di food design
Storia del design dei prodotti legati al cibo
Tecniche di analisi dei comportamenti del consumatore

ABILITÀ/CAPACITÀ

Selezionare nell'ambito della tradizione culinaria del territorio le ricette secondo principi di valore e rappresentatività, tipicità e stagionalità dei prodotti locali
Reinterpretare piatti della tradizione per incontrare le mutevoli tendenze gastronomiche e soddisfare necessità alimentari speciali dei propri target di clienti, agendo sulla attualizzazione della proposizione estetica, sulla porzionatura del piatto, sulla sostituzione e/o aggiunta di ingredienti
Reinterpretare o creare nuovi piatti attraverso l'uso di prodotti tipici del territorio
Conferire originalità all'offerta gastronomica agendo su ingredienti, tecniche di preparazione e presentazione
Combinare tecniche culinarie innovative con i processi di lavorazione tradizionali
Articolare i menù in antipasti, primi, secondi, contorni e dessert e frutta nel rispetto delle tradizioni
Definire menù fissi, giornalieri o personalizzati sulla base della stagionalità degli ingredienti e della tipicità dei prodotti locali
Progettare un menù equilibrato sia dal punto di vista della quantità e tipologia di piatti offerti sia dell'equilibrio nutrizionale dell'intera proposta ponendo particolare attenzione ai clienti con esigenze e tendenze alimentari speciali ed emergenti (intolleranti, allergici, vegani, etc.)
Esaltare le caratteristiche del menù proposto attraverso una attenta selezione dei vini e definendo le migliori soluzioni di abbinamento di pietanze e bevande
Valutare il sapore dei piatti calibrando le sfumature fino al raggiungimento del sapore e dell'equilibrio desiderati
Sviluppare proposte estetiche prefigurando ed allestendo il piatto come un oggetto di design attraverso la contaminazione di cibo ed oggetti

Titolo: Realizzare piatti tipici della tradizione del territorio, integrando tecniche tradizionali ed innovative

Obiettivo: Realizzare, comporre e presentare piatti tipici della tradizione o piatti innovativi basati su ingredienti del territorio, valorizzandone le proprietà organolettiche e nutrizionali ed il valore storico culturale, anche attraverso la combinazione di tecniche di lavorazione tradizionali ed innovative

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione

dell'offerta dei servizi di ristorazione associate:

Risultato atteso:RA2: Pianificare e programmare i flussi di lavoro e le attività, anche tenendo conto di situazioni contingenti, gestendo le risorse della struttura ristorativa
Gestione operativa del personale nei servizi di ristorazione
Pianificazione delle attività lavorative giornaliere nei servizi di ristorazione

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: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

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: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

Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti
Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione
Tecniche e metodi di controllo qualità per la manipolazione e conservazione e stoccaggio dei generi alimentari
Tipologia, caratteristiche e funzioni delle attrezzature e dei macchinari di servizio
Metodi e tecniche di sanificazione di attrezzature ed ambienti di lavoro
Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale
Ricettario tipico del territorio e caratteristiche nutrizionali dei piatti
Ricettario innovativo ed uso di prodotti tipici locali
Tecnologie tipiche di preparazione e cottura dei cibi di tradizione
Tecniche innovative di preparazione e cottura applicabili al ricettario tradizionale e loro effetti
Principi e tecniche di reinterpretazione delle ricette tradizionali rispetto alle attuali esigenze dietetiche e di gusto
Principi di estetica enogastronomica
Processi e tecniche avanzate di pasticceria
Comunicazione visiva e elementi di food design nel settore agroalimentare

ABILITÀ/CAPACITÀ

Individuare le attrezzature necessarie alla realizzazione dei piatti prevedendo l'impiego anche di utensileria originaria nel rispetto delle tecniche produttive culinarie antiche
Preparare le materie prime e i semilavorati impiegando prodotti tipici locali e valorizzando le proprietà organolettiche degli ingredienti
Realizzare le preparazioni gastronomiche combinando tecniche di lavorazione e cottura innovative con quelle tradizionali
Realizzare la composizione e finitura dei piatti secondo uno stile tradizionale e/o originale conferendo valore estetico ed emozionale al piatto
Coordinare la brigata durante la fase di produzione assicurando la continuità ed efficacia del flusso di lavoro e la gestione contemporanea di servizi diversificati

Titolo: Progettare e realizzare esperienze degustative multisensoriali

Obiettivo: Progettare e realizzare esperienze di degustazione multisensoriale individuando combinazioni di sapori, modalità e contesti di somministrazione e di consumo innovativi

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione associate:

Risultato atteso:RA1: Definire l'offerta, i prezzi e le iniziative promozionali dei servizi di ristorazione, a partire dall'analisi dei dati di mercato e di redditività
Analisi del mercato nei servizi di ristorazione
Definizione dell'offerta di servizi e attività nei servizi di ristorazione
Definizione pricing nei servizi di ristorazione
Gestione e monitoraggio delle strategie di revenue management nei servizi di ristorazione
Ideazione di progetti promozionali nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA2: Pianificare e programmare i flussi di lavoro e le attività, anche tenendo conto di situazioni contingenti, gestendo le risorse della struttura ristorativa
Gestione operativa del personale nei servizi di ristorazione
Pianificazione delle attività lavorative giornaliere nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA3: Stabilire le politiche di customer satisfaction, a partire

dall'individuazione dei fabbisogni della clientela, definendo strategie e modalità operative finalizzate a massimizzare la soddisfazione del cliente
Gestione del sistema di customer satisfaction nei servizi di ristorazione

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

Principi e tecniche di marketing sensoriale nel settore della ristorazione
Tecniche di progettazione dell'accoglienza
Tecniche di progettazione dei sistemi di accoglienza
Information & Communication Technology nel settore food e beverage
Strategie di narrazione e narratività dei territori turistici: la cookery experience

ABILITÀ/CAPACITÀ

Creare esperienze uniche di gusto in grado di attivare un ricordo emozionale legato al territorio coinvolgendo anche i produttori locali
Ideare combinazioni di sapori in grado di attivare percezioni multisensoriali
Realizzare la degustazione come esperienza dinamica, selezionando la successione dei piatti
Gestire l'esperienza degustativa individuando modalità e contesti di somministrazione e di consumo innovativi
Organizzare esperienze degustative in cui la fase di produzione è contemporanea alla fase di somministrazione, al fine di coinvolgere i clienti
Valorizzare gli aspetti di conoscenza e di relazione della fase di degustazione attraverso l'impiego di soluzioni tecnologiche interattive e digitali
Valutare l'adeguatezza dei risultati rispetto agli obiettivi e definire interventi di revisione e sviluppo

Titolo: Programmare, gestire e sviluppare il processo di approvvigionamento

delle materie prime, in modo integrato con le filiere territoriali

Obiettivo: Programmare, gestire e migliorare il processo di approvvigionamento, sviluppando modalità di selezione dei fornitori delle filiere produttive locali e di valutazione della qualità delle produzioni rivolte a garantire l'affidabilità delle forniture e la valorizzazione di eccellenze e stagionalità.

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione associate:

Risultato atteso:RA4: Governare i processi di approvvigionamento e di manutenzione, con riferimento alle esigenze della struttura, gestendo i rapporti con i fornitori e con le società di manutenzione incaricate
Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione
Gestione manutenzioni ordinarie e straordinarie nei servizi di ristorazione

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

CONOSCENZE

Modelli organizzativi delle filiere agroalimentari del territorio
Catene distributive food e forniture a Km zero
Reperibilità dei prodotti, affidabilità dell'approvvigionamento ed effetti della stagionalità
Contrattualistica e gestione dei rapporti con i produttori ed i fornitori delle filiere agroalimentari del territorio
Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti tipici
Modelli organizzativi e processi dell'approvvigionamento e della conservazione
Tecniche di gestione del magazzino: ordini e stoccaggio merci
Sistema di qualità della ristorazione
Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari
Tecnologie e biotecnologie del cibo applicabili ai prodotti del territorio
Tecniche di problem solving

ABILITÀ/CAPACITÀ

Identificare e selezionare produttori locali, sulla base della valutazione della qualità dei prodotti e dell'affidabilità dell'approvvigionamento
Definire i contratti e curare le relazioni con i produttori e i fornitori delle filiere agroalimentari al fine garantire l'efficienza del sistema di approvvigionamento anche in situazioni di emergenza
Garantire la conformità del processo di approvvigionamento anche in presenza di criticità nelle forniture, definendo, coordinando ed attuando le azioni necessarie

Titolo: Promuovere il settore enogastronomico e valorizzare le eccellenze del territorio

Obiettivo: Valorizzare il settore enogastronomico e le eccellenze del territorio individuando le strategie e le tecniche pubblicitarie e promozionali adeguate per promuovere l'unicità dei propri servizi e l'attrattività del territorio come meta turistica

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione associate:

Risultato atteso:RA1: Definire l'offerta, i prezzi e le iniziative promozionali dei servizi di ristorazione, a partire dall'analisi dei dati di mercato e di redditività
Analisi del mercato nei servizi di ristorazione
Definizione dell'offerta di servizi e attività nei servizi di ristorazione
Definizione pricing nei servizi di ristorazione
Gestione e monitoraggio delle strategie di revenue management nei servizi di ristorazione
Ideazione di progetti promozionali nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA3: Stabilire le politiche di customer satisfaction, a partire dall'individuazione dei fabbisogni della clientela, definendo strategie e modalità operative finalizzate a massimizzare la soddisfazione del cliente
Gestione del sistema di customer satisfaction nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA4: Governare i processi di approvvigionamento e di manutenzione, con riferimento alle esigenze della struttura, gestendo i rapporti

con i fornitori e con le società di manutenzione incaricate
Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione
Gestione manutenzioni ordinarie e straordinarie nei servizi di ristorazione

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

CONOSCENZE

Il sistema agroalimentare regionale e le sue relazioni con i mercati nazionali e globali
Strategie di integrazione tra sistema turistico, cultura ed enogastronomia
Struttura e attori dell'industria della ristorazione
Processi decisionali e comportamenti alimentari dei consumatori
Comunicazione e marketing enogastronomico e dei prodotti agroalimentari
Tecniche di promozione nel comparto del food
Tecnologie informatiche e comunicazione multimediale
Strategie e strumenti di viral marketing nel comparto alimentare
Principi e tecniche di social media communication
Norme e tecniche di organizzazione degli eventi enogastronomici
Tecniche di comunicazione persuasiva e neuromarketing applicato al comparto food
Il sistema dei media nel settore enogastronomico: mezzi, canali e veicoli
Principi e tecniche di comunicazione interpersonale e public speaking

ABILITÀ/CAPACITÀ

Organizzare eventi tematici, itinerari ed esperienze enogastronomiche di degustazione per promuovere i propri servizi e l'attrattività del territorio come meta turistica
Gestire le relazioni pubbliche con gli stakeholder del comparto enogastronomico
Utilizzare codici e tecniche linguistiche adeguati ai diversi canali, mezzi e veicoli di comunicazione
Applicare tecniche di comunicazione pubblicitaria per veicolare messaggi persuasivi ed attrarre i propri target obiettivo
Definire e applicare tecniche promozionali per garantire continuità alle attività di ristorazione
Realizzare un dialogo diretto ed interattivo con la clientela attraverso l'impiego di tecnologie informatiche e di comunicazione multimediale per viralizzare e

condividere esperienze ed opinioni
Valutare l'adeguatezza dei risultati rispetto agli obiettivi e definire interventi di revisione e sviluppo

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
5.2.2.5.1	Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati
5.2.2.5.2	Esercenti di attività di ristorazione nei mercati e in posti assegnati
3.1.5.4.1	Tecnici della preparazione alimentare
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

Codice Ateco	Titolo Ateco
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