

Dettaglio Qualificazione | Atlante Lavoro | INAPP

TECNICO DI CUCINA

SETTORE 23. <u>Servizi turistici</u>
REPERTORIO - Veneto

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	Χ	Х	X

1/11



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Tecnico della ristorazione	Basilicata	3	Χ	Χ	Х
Chef di cucina salutistica	Campania	3	Χ	Χ	Χ
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	3	X	Χ	Χ
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	3	X	Χ	Χ
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	3	Χ	Χ	Χ
Tecnico dei servizi di ristorazione	Liguria	3	X	Χ	Χ
CHEF	Liguria	3	Χ	Χ	Χ
Cuoco	Marche	3	Χ	Χ	Χ
Chef	Molise	3	Χ	Χ	Χ
TECNICO DI CUCINA	Piemonte	3	Χ	Χ	Χ
Operatore di cucina	Piemonte	3	Χ	Χ	Χ
Tecnico di cucina	Puglia	3	Χ	Χ	Χ
TECNICO DI CUCINA	Sicilia	3	Χ	Χ	Χ
Cuoco	Valle d'Aosta	3	Χ	Χ	Χ
TECNICO DI CUCINA	Veneto	3	Х	Χ	Χ

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

		RA			
Qualificazione	Repertorio	coperti	RA1	RA2	RA3



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
CUOCO/CHEF	Abruzzo	1			Х
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	1	Χ		
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	1		Χ	
CUOCO	Friuli Venezia Giulia	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
CHEF - CUOCO	Lombardia	1			Х
Operatore della produzione pasti	Molise	1		Χ	
Tecnico di cucina	Sardegna	1			Χ
Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menù e gestione del servizio di cucina	Toscana	1		Х	
Addetto qualificato alla cucina (cuoco)	Umbria	1		Х	

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			

Competenze

Titolo: REALIZZARE L'IDEAZIONE E LO SVILUPPO DI RICETTE

Obiettivo: Ricette personalizzate ed innovative elaborate secondo canoni nutrizionali ed organolettici appropriati

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

- Principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica, eubiotica, vegana, ... Tecnologie di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità Caratteristiche merceologiche, organolettiche e nutrizionali delle materie prime e degli alimenti Tecniche per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate Principali riferimenti normativi in materia di HACCP per quanto concerne il trattamento di materie prime e la preparazione di piatti Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati
- Principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica, eubiotica, vegana, ... Tecnologie di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità Caratteristiche merceologiche, organolettiche e nutrizionali delle materie prime e degli alimenti Tecniche per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate Principali riferimenti normativi in materia di HACCP per quanto concerne il trattamento di materie prime e la preparazione di piatti Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati

ABILITÀ/CAPACITÀ

Individuare assemblaggi di prodotti alimentari in base alle diverse caratteristiche organolettiche e morfologiche – Rilevare stili alimentari ed esigenze dietologiche peculiari della clientela – Concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche – Identificare la struttura di ricette-base tradizionali anche dolciarie, al fine di riproporle in modo personalizzato, individuando tempi, temperature e metodi di cottura specifici per tipologia di alimenti – Applicare tecniche di sperimentazione e degustazione di ricette innovative – Prefigurare l'immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività – Scegliere modalità e tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura per la presentazione del piatto – Individuare assemblaggi di prodotti alimentari in base alle diverse



caratteristiche organolettiche e morfologiche – Rilevare stili alimentari ed esigenze dietologiche peculiari della clientela – Concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche – Identificare la struttura di ricette-base tradizionali anche dolciarie, al fine di riproporle in modo personalizzato, individuando tempi, temperature e metodi di cottura specifici per tipologia di alimenti – Applicare tecniche di sperimentazione e degustazione di ricette innovative – Prefigurare l'immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività – Scegliere modalità e tecniche di decorazione, quarnizione e farcitura per la presentazione del piatto

Titolo: GESTIRE GLI APPROVVIGIONAMENTI

Obiettivo: Flussi di approvvigionamento delle diverse forniture per la cucina gestiti in base alle esigenze ed alla programmazione delle attività

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

CONOSCENZE

- Tipologia, caratteristiche e funzionalità delle attrezzature e degli utensili di cucina Tecniche di gestione della relazione e negoziazione con i fornitori Concetti di gestione di magazzino e logistica applicata ai servizi ristorativi Tecniche di gestione degli interventi di manutenzione ordinaria/straordinaria delle attrezzature e degli utensili di cucina Principali riferimenti normativi in materia di HACCP per quanto riguarda igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione in fase di trasporto e di conservazione immagazzinamento Tipologia, caratteristiche e funzionalità di sistemi, tecnologie, attrezzature e modalità di conservazione dei prodotti alimentari
- Tipologia, caratteristiche e funzionalità delle attrezzature e degli utensili di cucina - Tecniche di gestione della relazione e negoziazione con i fornitori -Concetti di gestione di magazzino e logistica applicata ai servizi ristorativi -



Tecniche di gestione degli interventi di manutenzione ordinaria/straordinaria delle attrezzature e degli utensili di cucina – Principali riferimenti normativi in materia di HACCP per quanto riguarda igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione in fase di trasporto e di conservazione - immagazzinamento – Tipologia, caratteristiche e funzionalità di sistemi, tecnologie, attrezzature e modalità di conservazione dei prodotti alimentari

ABILITÀ/CAPACITÀ

- Valutare il fabbisogno di materie prime ed attrezzature in relazione alle caratteristiche delle stesse, alla tempistica di consegna e alle disponibilità presenti - Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative – Realizzare gli ordini funzionali all'approvvigionamento secondo le procedure e modalità definite – 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 -Gestire le attività periodiche di manutenzione ordinaria ed eventuali interventi di manutenzione straordinaria di attrezzature ed utensili - Curare la gestione dell'immagazzinamento e della conservazione di alimenti - Valutare il fabbisogno di materie prime ed attrezzature in relazione alle caratteristiche delle stesse, alla tempistica di consegna e alle disponibilità presenti - Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative - Realizzare gli ordini funzionali all'approvvigionamento secondo le procedure e modalità definite - Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista guantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi, eventualmente da restituire -Gestire le attività periodiche di manutenzione ordinaria ed eventuali interventi di manutenzione straordinaria di attrezzature ed utensili - Curare la gestione dell'immagazzinamento e della conservazione di alimenti

Titolo: PROGETTARE MENU

Obiettivo: Menù elaborati e proposti periodicamente in ragione delle diverse esigenze della clientela e degli standard di riferimento



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

- Caratteristiche, provenienza, deperibilità delle materie prime per programmare l'offerta dei piatti garantendo la qualità degli ingredienti e l'impiego ottimale delle riserve presenti Indicazioni relative alla stagionalità nell'elaborazione di menu Tradizioni enogastronomiche del territorio Abitudini e nuove tendenze nei comportamenti alimentari del/dei target di clienti Elementi di dietetica relativi ai principi nutritivi degli alimenti, ai comportamenti alimentari, alle malattie metaboliche ed alle intolleranze alimentari
- Caratteristiche, provenienza, deperibilità delle materie prime per programmare l'offerta dei piatti garantendo la qualità degli ingredienti e l'impiego ottimale delle riserve presenti Indicazioni relative alla stagionalità nell'elaborazione di menu Tradizioni enogastronomiche del territorio Abitudini e nuove tendenze nei comportamenti alimentari del/dei target di clienti Elementi di dietetica relativi ai principi nutritivi degli alimenti, ai comportamenti alimentari, alle malattie metaboliche ed alle intolleranze alimentari

ABILITÀ/CAPACITÀ

- Decidere la composizione del menù garantendo equilibrio tra diversi cibi ed effettuando periodiche modifiche dello stesso al fine di diversificare l'offerta nell'ambito dello
- Decidere la composizione del menù garantendo equilibrio tra diversi cibi ed effettuando periodiche modifiche dello stesso al fine di diversificare l'offerta nell'ambito dello



Titolo: COORDINARE LE ATTIVITÀ DELLA CUCINA

Obiettivo: Attività della cucina e personale organizzati e coordinati in funzione delle esigenze e della pianificazione ed eventuali criticità gestite con individuazione di soluzioni appropriate.

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

CONOSCENZE

- Tecniche di gestione, monitoraggio e controllo delle attività e dei processi di lavoro nell'ambito della cucina Tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilità Principi di organizzazione aziendale e del lavoro per la gestione del servizio di cucina Processi di lavoro e ruoli nell'ambito della ristorazione Modalità e tecniche di organizzazione del lavoro di cucina Tecniche di comunicazione assertiva e di negoziazione Tecniche di gestione del gruppo di lavoro
- Tecniche di gestione, monitoraggio e controllo delle attività e dei processi di lavoro nell'ambito della cucina Tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilità Principi di organizzazione aziendale e del lavoro per la gestione del servizio di cucina Processi di lavoro e ruoli nell'ambito della ristorazione Modalità e tecniche di organizzazione del lavoro di cucina Tecniche di comunicazione assertiva e di negoziazione Tecniche di gestione del gruppo di lavoro

ABILITÀ/CAPACITÀ

- Controllare la qualità dei cibi e delle bevande predisposti anche servendosi della percezione visiva ed olfattiva - Organizzare il piano di attività della cucina assegnando incarichi e compiti, in relazione ai carichi di lavoro previsti ed alla disponibilità effettiva di personale - Supervisionare l'esecuzione delle prelavorazioni e delle rifiniture al fine di garantire il corretto svolgimento dell'intero processo di preparazione dei cibi - Monitorare l'andamento delle attività di cucina in relazione alle richieste provenienti dalla sala, al fine di effettuare i



necessari interventi correttivi in caso di disguidi e/o per rispondere a richieste aggiuntive/non previste da parte del cliente – Gestire il personale di cucina valorizzando le caratteristiche e le competenze professionali di ciascuno al fine di garantire l'impiego ottimale delle risorse a disposizione – Coordinarsi con il personale di sala per tenere sotto controllo il flusso degli ordini ed i tempi di evasione degli stessi e garantire la corrispondenza tra la disponibilità di piatti offerta e quella effettiva

– Controllare la qualità dei cibi e delle bevande predisposti anche servendosi della percezione visiva ed olfattiva – Organizzare il piano di attività della cucina assegnando incarichi e compiti, in relazione ai carichi di lavoro previsti ed alla disponibilità effettiva di personale – Supervisionare l'esecuzione delle prelavorazioni e delle rifiniture al fine di garantire il corretto svolgimento dell'intero processo di preparazione dei cibi – Monitorare l'andamento delle attività di cucina in relazione alle richieste provenienti dalla sala, al fine di effettuare i necessari interventi correttivi in caso di disguidi e/o per rispondere a richieste aggiuntive/non previste da parte del cliente – Gestire il personale di cucina valorizzando le caratteristiche e le competenze professionali di ciascuno al fine di garantire l'impiego ottimale delle risorse a disposizione – Coordinarsi con il personale di sala per tenere sotto controllo il flusso degli ordini ed i tempi di evasione degli stessi e garantire la corrispondenza tra la disponibilità di piatti offerta e quella effettiva

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	

Codici ISTAT AT	ECO associati	
Codice Ateco	Titolo Ateco	
56.10.30	Gelaterie e pasticcerie	



Codice Ateco	Titolo Ateco
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