

TECNICO DI CUCINA

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

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

CHEF	Liguria
CHEF - CUOCO	Lombardia
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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
Chef	Molise	3	X	X	X
Operatore di cucina	Piemonte	3	X	X	X
Tecnico di cucina	Puglia	3	X	X	X
Responsabile di cucina - Chef	Sardegna	3	X	X	X
Tecnico di cucina	Sardegna	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		

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	1		X	
COORDINAMENTO AVANZATO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	2	X		X
COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	2	X		X
PROGETTAZIONE SPECIALISTICA DI MENÙ PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE	Friuli Venezia Giulia	1		X	
PROGETTAZIONE DI MENÙ PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE	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 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 DIPLOMATO IN DIETETICA (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	0			
Addetto alle attività di cucina	Sardegna	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

Attività 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, guarnizione 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

Attività 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 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

Titolo: PROGETTARE MENU

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

Attività associate alla Competenza

Attività 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

Attività 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 pre-lavorazioni 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 pre-lavorazioni 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 ATECO associati

Codice Ateco	Titolo Ateco
56.11.11	Attività di ristoranti con servizio al tavolo, escluse gelaterie e pasticcerie

Codice Ateco	Titolo Ateco
56.11.21	Attività di gelaterie con servizio al tavolo
56.11.22	Attività di gelaterie senza servizio al tavolo o da asporto
56.11.23	Attività di pasticcerie con servizio al tavolo
56.11.24	Attività di pasticcerie senza servizio al tavolo o da asporto
56.11.93	Attività di ristoranti a bordo di mezzi di trasporto
56.21.01	Attività di catering per eventi presso location dei clienti
56.21.02	Attività di catering per eventi presso sale per banchetti
56.22.01	Attività di servizi di catering su base contrattuale
56.22.02	Altri servizi di ristorazione
56.30.01	Attività di somministrazione di bevande in bar e caffetterie
56.30.02	Attività di somministrazione di bevande in lounge cocktail bar
56.30.03	Attività di somministrazione mobile di bevande
56.30.04	Attività di somministrazione di bevande a bordo di mezzi di trasporto
74.99.41	Attività di consulenza fornite da enotecari e sommelier
74.99.42	Attività di consulenza in gastronomia

