

## 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	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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Chef di cucina salutistica	Campania	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
CUOCO/CHEF	Abruzzo	1			X
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	1	X		

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	1		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	
COORDINAMENTO AVANZATO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	2	X		X
COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	2	X		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	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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			

## 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 disagi 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 disagi 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

Codice	Titolo
3.1.5.4.1	Tecnici della preparazione alimentare

#### 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