

OPERATORE DI CUCINA

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

REPERTORIO - Veneto

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
Operatore di cucina - Cuoco	Campania	4	X	X	X	X
Chef di cucina salutistica	Campania	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Tecnico della ristorazione - Chef	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
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	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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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
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
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
PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME CON TECNICHE ELABORATE	Friuli Venezia Giulia	1	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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Tecnico di cucina	Puglia	2		X	X	
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
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Sicilia	2	X			X
Collaboratore di cucina	Sicilia	3	X	X		X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Sicilia	2	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				
RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE NELLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	Lombardia	0				

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
OPERATORE SERVIZI MENSA	Lombardia	0				
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI	Piemonte	0				
CUOCO DIPLOMATO IN DIETETICA (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	0				

Competenze

Titolo: PREPARARE MATERIE PRIME E SEMILAVORATI

Obiettivo: Materie prime e semilavorati preparati sulla base di procedure e indicazioni operative e pronti ad essere utilizzati nella preparazione di piatti.

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

- Tipologie e meccanismi di funzionamento dei principali macchinari e attrezzature e per la preparazione di materie prime e semilavorati - Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e indicatori di qualità delle materie prime di origine animale e vegetale - Tecniche per la manipolazione ed il trattamento (pulitura, taglio, cottura, ecc.) di materie prime di origine animale e vegetale - Caratteristiche organolettiche e nutrizionali, ingredienti, tecniche di lavorazione ed utilizzi delle principali varietà di semilavorati (impasti, salse, condimenti, ...) - Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne la preparazione ed il trattamento di materie prime e semilavorati
- Tipologie e meccanismi di funzionamento dei principali macchinari e attrezzature e per la preparazione di materie prime e semilavorati - Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e indicatori di qualità delle materie prime di origine animale e vegetale - Tecniche per la manipolazione ed il trattamento (pulitura, taglio, cottura, ecc.) di materie prime di origine animale e vegetale - Caratteristiche organolettiche e nutrizionali, ingredienti, tecniche di lavorazione ed utilizzi delle principali varietà di semilavorati (impasti, salse, condimenti, ...) - Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne la preparazione ed il trattamento di materie prime e semilavorati
- Tipologie e meccanismi di funzionamento dei principali macchinari e attrezzature e per la preparazione di materie prime e semilavorati - Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e indicatori di qualità delle materie prime di origine animale e vegetale - Tecniche per la manipolazione ed il trattamento (pulitura, taglio, cottura, ecc.) di materie prime di origine animale e vegetale - Caratteristiche organolettiche e nutrizionali, ingredienti, tecniche di lavorazione ed utilizzi delle principali varietà di semilavorati (impasti, salse, condimenti, ...) - Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne la preparazione ed il trattamento di materie prime e semilavorati

ABILITÀ/CAPACITÀ

- Selezionare materie prime vegetali e animali e dosarle secondo il quantitativo e la tipologia di prodotto da realizzare - Identificare e valutare le caratteristiche e le qualità organolettiche delle materie prime e dei semilavorati - Effettuare la

pulizia e la preparazione di materie prime vegetali e animali tenendo conto dei requisiti richiesti dalle ricette - Effettuare la preparazione di impasti, dolci e salati, sulla base di indicazioni operative - Effettuare la preparazione di salse e condimenti sulla base di indicazioni operative - Operare la preparazione ed il trattamento di materie prime e semilavorati nel rispetto delle norme HACCP - Operare la preparazione ed il trattamento di materie prime e semilavorati nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro

- Selezionare materie prime vegetali e animali e dosarle secondo il quantitativo e la tipologia di prodotto da realizzare - Identificare e valutare le caratteristiche e le qualità organolettiche delle materie prime e dei semilavorati - Effettuare la pulizia e la preparazione di materie prime vegetali e animali tenendo conto dei requisiti richiesti dalle ricette - Effettuare la preparazione di impasti, dolci e salati, sulla base di indicazioni operative - Effettuare la preparazione di salse e condimenti sulla base di indicazioni operative - Operare la preparazione ed il trattamento di materie prime e semilavorati nel rispetto delle norme HACCP - Operare la preparazione ed il trattamento di materie prime e semilavorati nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro

Titolo: PREPARARE PIATTI SEMPLICI

Obiettivo: Piatti semplici preparati secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

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: 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

- Caratteristiche merceologiche, organolettiche e nutrizionali degli alimenti - Elementi di dietetica relativi ai principi nutritivi degli alimenti, ai comportamenti alimentari, alle malattie metaboliche ed alle intolleranze - Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù - Tecniche di preparazione dei piatti - Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti - Modelli organizzativi, processi e cicli di lavoro nell'attività ristorativa - Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne la preparazione di piatti - Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla preparazione di piatti
- Caratteristiche merceologiche, organolettiche e nutrizionali degli alimenti - Elementi di dietetica relativi ai principi nutritivi degli alimenti, ai comportamenti alimentari, alle malattie metaboliche ed alle intolleranze - Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù - Tecniche di preparazione dei piatti - Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti - Modelli organizzativi, processi e cicli di lavoro nell'attività ristorativa - Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne la preparazione di piatti - Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla preparazione di piatti

ABILITÀ/CAPACITÀ

- Individuare i piatti che possono comporre un menù semplice - Identificare e selezionare gli ingredienti in qualità e quantità adatta alla preparazione dei piatti - Preparare piatti semplici applicando le tecniche di preparazione e cottura prevista dalle ricette - Svolgere attività semplici nell'ambito del processo di preparazione di piatti elaborati, nel rispetto dei tempi e delle modalità operative definite nell'ambito della brigata di cucina - Riconoscere i principali indicatori qualitativi nell'elaborazione dei piatti e realizzare eventuali interventi correttivi sulla base delle indicazioni ricevute - Allestire piatti e vassoi sulla base dei loro valori nutrizionali e secondo un equilibrio cromatico e dimensionale - Operare la preparazione dei piatti nel rispetto delle norme HACCP - Operare la preparazione dei piatti nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro

– Individuare i piatti che possono comporre un menù semplice – Identificare e selezionare gli ingredienti in qualità e quantità adatta alla preparazione dei piatti – Preparare piatti semplici applicando le tecniche di preparazione e cottura prevista dalle ricette – Svolgere attività semplici nell'ambito del processo di preparazione di piatti elaborati, nel rispetto dei tempi e delle modalità operative definite nell'ambito della brigata di cucina – Riconoscere i principali indicatori qualitativi nell'elaborazione dei piatti e realizzare eventuali interventi correttivi sulla base delle indicazioni ricevute – Allestire piatti e vassoi sulla base dei loro valori nutrizionali e secondo un equilibrio cromatico e dimensionale – Operare la preparazione dei piatti nel rispetto delle norme HACCP – Operare la preparazione dei piatti nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro

Titolo: REALIZZARE L'ALLESTIMENTO E LA PULIZIA DEGLI AMBIENTI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI DI CUCINA

Obiettivo: Ambienti, attrezzature e utensili di cucina allestiti, riordinati e puliti nel rispetto degli standard igienico sanitari.

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: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

– Tipologia, caratteristiche e funzionalità delle attrezzature per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione igienico sanitaria degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina – Tipologia, caratteristiche e modalità di utilizzo dei prodotti per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione igienico sanitaria degli ambienti, delle attrezzature e degli

utensili di cucina – Tipologia, caratteristiche, funzionalità ed esigenze manutentive delle principali attrezzature ed utensili di cucina – Principi di igiene e cura della persona – Procedure, protocolli e tecniche di allestimento e riordino degli ambienti di lavoro – Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla pulizia di ambienti, attrezzature e utensili di cucina – Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne allestimento e la pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina

– Tipologia, caratteristiche e funzionalità delle attrezzature per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione igienico sanitaria degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina – Tipologia, caratteristiche e modalità di utilizzo dei prodotti per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione igienico sanitaria degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina – Tipologia, caratteristiche, funzionalità ed esigenze manutentive delle principali attrezzature ed utensili di cucina – Principi di igiene e cura della persona – Procedure, protocolli e tecniche di allestimento e riordino degli ambienti di lavoro – Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla pulizia di ambienti, attrezzature e utensili di cucina – Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne allestimento e la pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina

ABILITÀ/CAPACITÀ

– Verificare lo stato delle attrezzature di cucina individuando eventuali criticità e malfunzionamenti – Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina – Eseguire operazioni di pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione igienico sanitaria di ambienti, attrezzature e utensili da cucina – Organizzare e ripristinare la disposizione di utensili ed attrezzature di cucina in funzione del lavoro pianificato – Eseguire la manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli utensili di cucina – Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale – Operare l'allestimento e la pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina nel rispetto delle norme HACCP – Operare l'allestimento e la pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro

– Verificare lo stato delle attrezzature di cucina individuando eventuali criticità e malfunzionamenti – Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina – Eseguire operazioni di pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione igienico sanitaria di ambienti, attrezzature e utensili da cucina – Organizzare e ripristinare la disposizione di utensili ed attrezzature di cucina in funzione del lavoro pianificato – Eseguire la manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli utensili di cucina – Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale – Operare l'allestimento e la pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina nel rispetto delle

norme HACCP – Operare l'allestimento e la pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro

Titolo: GARANTIRE LA CONSERVAZIONE DI MATERIE PRIME E SEMILAVORATI ALIMENTARI

Obiettivo: Materie prime e semilavorati e prodotti alimentari finiti correttamente conservati e stoccati

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

CONOSCENZE

– Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati – Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari – Elementi relativi alla tracciabilità degli alimenti – Caratteristiche di deperibilità degli alimenti – Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti alimentari – Procedure di immagazzinamento, controllo e conservazione delle materie prime – Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti alimentari

– Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati – Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari – Elementi relativi alla tracciabilità degli alimenti – Caratteristiche di deperibilità degli alimenti – Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti alimentari – Procedure di immagazzinamento, controllo e conservazione delle materie prime – Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla conservazione di materie

prime, semilavorati e prodotti finiti alimentari

ABILITÀ/CAPACITÀ

- Controllare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari stoccati in funzione delle caratteristiche di deperibilità e dei livelli di rotazione - Identificare ed utilizzare tecniche, strumenti e sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche di deperibilità - Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati alimentari da conservare - Identificare ed utilizzare i materiali e le confezioni più indicate per proteggere gli alimenti da contaminazioni di tipo chimico e fisico, allungarne la conservazione e trasmettere le informazioni sul prodotto - Applicare tecniche di stoccaggio di merci in magazzino
- Controllare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari stoccati in funzione delle caratteristiche di deperibilità e dei livelli di rotazione - Identificare ed utilizzare tecniche, strumenti e sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche di deperibilità - Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati alimentari da conservare - Identificare ed utilizzare i materiali e le confezioni più indicate per proteggere gli alimenti da contaminazioni di tipo chimico e fisico, allungarne la conservazione e trasmettere le informazioni sul prodotto - Applicare tecniche di stoccaggio di merci in magazzino

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