

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

 **SETTORE 23. Servizi turistici**

REPERTORIO - Emilia-Romagna

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				
ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande						
Tabelle di equivalenza AdA						
Operatore al servizio bar (barista/barman)					Lazio	
Barista/Barman					Liguria	
BARISTA-BARMAN					Lombardia	
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR					Piemonte	
Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande					Puglia	
Addetto ai servizi di sala e banco bar					Sardegna	
Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande					Toscana	
Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA						
Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA						

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
BARMAN	Calabria	3	X	X	X
Barista/Barman	Liguria	3	X	X	X
BARISTA-BARMAN	Lombardia	3	X	X	X
Operatore del servizio bar	Marche	3	X	X	X
Addetto alle attività ristorative e ricettive - sala e bar	Piemonte	3	X	X	X
Addetto ai servizi di sala e banco bar	Sardegna	3	X	X	X
Collaboratore di sala e bar	Sicilia	3	X	X	X
Barista	Valle d'Aosta	3	X	X	X
Operatore dei servizi di sala e bar	Valle d'Aosta	3	X	X	X
TECNICO DEI SERVIZI BAR	Veneto	3	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore del servizio bar	Basilicata	2	X	X	
Operatore per l'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e per la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Calabria	2		X	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	2		X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI SALA	Friuli Venezia Giulia	1	X		
ADDETTO AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
Operatore al servizio bar (barista/barman)	Lazio	2	X	X	
Operatore della ristorazione	Molise	2		X	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	1		X	
Addetto alle attività ristorative e ricettive - polivalente	Piemonte	1			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	1		X	
Barista/Barman	Sardegna	1	X		
Addetto qualificato al servizio bar	Umbria	2		X	X
Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA					

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore del servizio bar	Campania	0			
Tecniche di miscelazione innovative	Piemonte	0			
BARKEEPER	Provincia autonoma di Bolzano	0			
Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Toscana	0			

ADA.23.01.08 (ex ADA.19.16.36) - Allestimento sala e servizi ai tavoli

Tabelle di equivalenza AdA

Operatore al servizio sala	Lazio
CAMERIERE NELLA RISTORAZIONE	Lombardia
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte
Addetto ai servizi di sala e banco bar	Sardegna

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
CAMERIERE DI SALA, BAR E ATTIVITA' DI BANQUETING	Abruzzo	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
TECNICO GESTIONE SERVIZI SALA (MAÎTRE)	Abruzzo	3	X	X	X
Operatore del servizio di sala	Basilicata	3	X	X	X
Operatore del servizio di sala - cameriere	Calabria	3	X	X	X
TECNICO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE	Emilia-Romagna	3	X	X	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	3	X	X	X
Cameriere	Liguria	3	X	X	X
Operatore del servizio sala	Marche	3	X	X	X
Operatore del servizio di distribuzione pasti e bevande	Molise	3	X	X	X
Addetto ai servizi di sala e banco bar	Sardegna	3	X	X	X
Addetto qualificato al servizio in sala ed ai piani	Umbria	3	X	X	X
Operatore dei servizi di sala e bar	Valle d'Aosta	3	X	X	X
OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA	Veneto	3	X	X	X
Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA					

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore del servizio di sala - Cameriere	Campania	1	X		
RACCOLTA ED EVASIONE DELLA COMANDA	Friuli Venezia Giulia	1	X		
SERVIZIO SPECIALISTICO DI CIBI E BEVANDE	Friuli Venezia Giulia	1		X	
SERVIZIO DI CIBI E BEVANDE	Friuli Venezia Giulia	1		X	
ESEGUIRE L'ALLESTIMENTO E IL RIASSETTO DELLA SALA	Friuli Venezia Giulia	1			X
ILLUSTRAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA	Friuli Venezia Giulia	1	X		
Operatore al servizio sala	Lazio	1		X	
GESTORE DI RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI	Lombardia	1		X	
CAMERIERE NELLA RISTORAZIONE	Lombardia	2	X	X	
Addetto alle attività ristorative e ricettive - polivalente	Piemonte	2		X	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	2	X	X	

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Sezione in aggiornamento

Competenze

Titolo: Trattamento materie prime e semilavorati

Obiettivo: Materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo le norme di igiene e sicurezza degli alimenti

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

Attività dell' AdA ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande associate:

Risultato atteso:RA1: Curare gli approvvigionamenti, in base alle esigenze, trattando con i fornitori e provvedendo alle attività di immagazzinamento e conservazione

Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari
Gestione dell'approvvigionamento dei prodotti da bar

Risultato atteso: RA3: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature da bar 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

Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Controllo dello stato delle attrezzature da bar

Pulizia e sanificazione degli ambienti delle attrezzature da bar

CONOSCENZE

le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, sala, bar e loro funzionamento

sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti

principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP

principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari

principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

ABILITÀ/CAPACITÀ

identificare e monitorare le caratteristiche, la qualità e lo stato di conservazione delle materie prime (verdure, carni, pesci, ecc.) e dei semilavorati (impasti, salse, fondi, farce, ecc.) al fine di individuarne eventuali deterioramenti
adottare sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime e dei semilavorati, nel rispetto delle norme sull'igiene generale e degli standard di qualità degli alimenti

utilizzare macchinari, strumenti e procedure per la pulitura e preparazione di materie prime e semilavorati, sulla base di specifiche ricette e del piano di lavoro prestabilito

valutare efficienza e funzionalità di attrezzature, utensili e macchinari, per individuarne livelli di usura ed eventuali anomalie e intervenire con operazioni ordinarie di manutenzione, pulizia e ripristino

Titolo: Preparazione piatti

Obiettivo: Piatti preparati in base alle ricette e nel rispetto degli standard di

qualità e 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: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: Compire 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

Attività dell' AdA ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande associate:

Risultato atteso:RA2: Servire il cliente, in base alle richieste ricevute, preparando prodotti di caffetteria, bevande, cocktail e piatti semplici

Preparazione di cocktail e long drink

Preparazione di prodotti di caffetteria

Preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi

Servizio al bancone e/o ai tavoli di snack e bevande

Risultato atteso:RA3: Compire le operazioni di cura delle attrezzature da bar 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

Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Controllo dello stato delle attrezzature da bar

Pulizia e sanificazione degli ambienti delle attrezzature da bar

CONOSCENZE

modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti

tecniche di preparazione dei piatti

criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù

caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti

tecniche di cottura tradizionali e innovative: in acqua (bollire, sbianchire, a bagnomaria, a vapore, ecc.), in grasso (friggere, confit, al salto, ecc.), a calore secco (forno, griglia, ecc.), sottovuoto, al cartoccio, ecc.

principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

ABILITÀ/CAPACITÀ

riconoscere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi, delle lavorazioni e dei tempi di realizzazione del piatto, previsti dalle ricette

individuare i piatti che possono comporre un menù semplice, applicando le adeguate tecniche di preparazione in base alle diverse tipologie (antipasti, primi, secondi, contorni, dolci, ecc.)

applicare metodi di cottura adeguati alla tipologia di piatto da realizzare (cottura in acqua, in grasso, a secco, ecc.), al fine di valorizzarne gusto e consistenza e mantenerne le proprietà nutrizionali

adottare comportamenti e applicare procedure per mantenere ordine e igiene della cucina e delle relative attrezzature, secondo gli standard di sanificazione e igienizzazione previsti dalla normativa in vigore

Titolo: Allestimento spazi di ristorazione e servizio

Obiettivo: Spazi ristorativi allestiti e servizio ai tavoli erogato secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.08 (ex ADA.19.16.36) - Allestimento sala e servizi ai tavoli associate:

Risultato atteso:RA1: Effettuare la comanda, in base ai criteri di ordine prestabiliti, predisponendo gli ordinativi anche in funzione delle richieste della clientela

Predisposizione degli ordinativi

Registrazione delle richieste nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA2: Servire al tavolo, nel rispetto delle indicazioni ricevute, ottimizzando i tempi e assistendo la clientela

Servizio ai tavoli di cibi e bevande

Risultato atteso:RA3: Ordinare la sala, in base alle prescrizioni ricevute, effettuando le attività di riassetto, pulizia e allestimento

Allestimento sale e vetrine

Pulizia e riassetto della sala

CONOSCENZE

terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese

tecniche di comunicazione e vendita

il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative

tecniche di allestimento della sala e di mise en place dei tavoli

principi di enogastronomia

principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

ABILITÀ/CAPACITÀ

adottare stili e tecniche di allestimento e riassetto degli spazi di ristorazione (sala, bar, ecc.) in rapporto a tipologia di struttura ed eventi

applicare modalità di apparecchiatura, sbarazzo e rimpiazzo dei coperti nel rispetto della mise en place e di procedure standard di igienizzazione

applicare le tecniche di servizio ai tavoli (raccolta ordinazioni, distribuzione di piatti e bevande, ecc.), adottando comportamenti e stili comunicativi

appropriati alla relazione con il cliente

controllare immagine e funzionalità della sala, secondo criteri di fruibilità e

senso estetico, intervenendo sulla pulizia e sanificazione di spazi e attrezzature

Titolo: Preparazione e distribuzione bevande e snack

Obiettivo: Bevande, snack e piatti veloci preparati e serviti secondo le richieste del cliente e nel rispetto degli standard di qualità e delle norme igienico-sanitarie vigenti

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande associate:

Risultato atteso:RA2: Servire il cliente, in base alle richieste ricevute, preparando prodotti di caffetteria, bevande, cocktail e piatti semplici
Preparazione di cocktail e long drink
Preparazione di prodotti di caffetteria
Preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi
Servizio al bancone e/o ai tavoli di snack e bevande

Risultato atteso:RA3: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature da bar 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
Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
Controllo dello stato delle attrezzature da bar
Pulizia e sanificazione degli ambienti delle attrezzature da bar

CONOSCENZE

tecniche di preparazione e servizio delle bevande
il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative
le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, sala, bar e loro funzionamento
principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari
principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP
principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

ABILITÀ/CAPACITÀ

individuare priorità, tempi e fasi sequenziali delle attività in base alle richieste dei clienti e agli ordinativi, secondo le modalità organizzative previste
applicare tecniche di preparazione e presentazione di snack (panini caldi e freddi, toast, tramezzini, ecc.) e piatti veloci, caldi e freddi, predisponendo e abbinando le materie prime
applicare tecniche di preparazione e presentazione di diverse tipologie di bevande (prodotti di caffetteria, bevande non miscelate, cocktail, succhi, ecc.) utilizzando gli strumenti e i bicchieri adeguati
adottare modalità di verifica della qualità del prodotto servito nel rispetto della normativa sulla sicurezza e igiene degli alimenti

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
5.2.2.4.0	Baristi e professioni assimilate
5.2.2.3.2	Camerieri di ristorante
5.2.2.2.3	Addetti al banco nei servizi di ristorazione

Codici ISTAT ATECO 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
55.20.30	Rifugi di montagna
55.10.00	Alberghi

Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche - Corso
d'Italia, 33 - 00198 Roma - C.F. 80111170587

Copyright 2026 INAPP | All Rights Reserved