

Addetto alla cucina (aiuto cuoco)

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

REPERTORIO - Umbria

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
Chef di cucina salutistica	Campania	4	X	X	X	X
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Operatore di cucina - Cuoco	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
Operatore dei servizi e delle produzioni di cucina	Valle d'Aosta	4	X	X	X	X
Cuoco	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
CUOCO/CHEF	Abruzzo	1				X
OPERATORE DI CUCINA	Abruzzo	2			X	X
AIUTO CUOCO	Abruzzo	1				X
Operatore per l'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e per la preparazione dei pasti	Calabria	2		X		X
GESTIONE DELL'EVASIONE DEGLI ORDINATIVI IN SITUAZIONI COMPLESSE	Friuli Venezia Giulia	1		X		
GESTIONE DELL'EVASIONE DEGLI ORDINATIVI	Friuli Venezia Giulia	2	X	X		
ALLESTIMENTO ARTISTICO DELLE PIETANZE PER SERVIZI RAFFINATI	Friuli Venezia Giulia	1			X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
AIUTO CUOCO	Friuli Venezia Giulia	3	X	X		X
PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME CON TECNICHE ELABORATE	Friuli Venezia Giulia	1	X			
PIZZAIOLO	Friuli Venezia Giulia	1				X
PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME	Friuli Venezia Giulia	1	X			
Operatore della ristorazione - aiuto cuoco	Lazio	3	X	X		X
CHEF - CUOCO	Lombardia	1	X			
ADDETTO DI CUCINA	Lombardia	2	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			
Operatore del servizio sala	Marche	1				X
Pizzaiolo	Marche	1				X
Operatore della ristorazione	Molise	3	X	X		X
Pizzaiolo	Piemonte	2	X			X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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		
Tecnico di cucina	Puglia	2		X	X	
Operatore di cucina	Sardegna	2	X			X
Addetto all'approvvigionamento per la ristorazione	Sardegna	2	X			X
Collaboratore di cucina	Sicilia	3	X	X		X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Sicilia	2	X			X
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	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 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				
COTTURA SPECIALISTICA DEGLI ALIMENTI	Friuli Venezia Giulia	0				
OPERATORE SERVIZI MENSA	Lombardia	0				

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE NELLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	Lombardia	0				
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI	Piemonte	0				
CUOCO DIPLOMATO IN DIETETICA (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	0				

Competenze

Titolo: Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma

Obiettivo: Comprendere e gestire gli aspetti contrattuali e fiscali di una prestazione professionale resa in forma di lavoro dipendente o autonomo.

Attività associate alla Competenza

Titolo: Esercitare la professione di addetto alla cucina

Obiettivo: Comprendere e gestire gli aspetti normativi propri della prestazione professionale di addetto alla cucina.

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto.
La brigata di cucina: ruoli, attività e responsabilità.

ABILITÀ/CAPACITÀ

DEFINIRE LE CONDIZIONI DELLA PRESTAZIONE PROFESSIONALE DI ADDETTO ALLA CUCINA Negoziare le condizioni della prestazione professionale, a partire dal sistema contrattuale applicabile e dagli incentivi economici a disposizione del committente. Stipulare i diversi contratti di prestazione, nel rispetto delle norme civilistiche e fiscali – generali e specifiche – applicabili.
CONOSCERE E COMPRENDERE LE CARATTERISTICHE DELLA PRESTAZIONE PROFESSIONALE DI ADDETTO ALLA CUCINA Conoscere e comprendere le caratteristiche dei diversi ruoli professionali operanti nel settore della ristorazione (attività di riferimento, livelli di responsabilità, etc.), prestando particolare attenzione al proprio. Conoscere e comprendere i rapporti di subordinazione e coordinamento esistenti tra se e gli altri membri della brigata. Conoscere e comprendere i possibili percorsi di sviluppo professionale accessibili all'addetto alla cucina.

Titolo: Operare nel settore della ristorazione

Obiettivo: Comprendere le caratteristiche e le peculiarità del settore della ristorazione ed i possibili contesti di inserimento lavorativo.

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Elementi di analisi dei mercati, segmentazione della clientela sulla base del profilo di acquisto e conseguente definizione delle caratteristiche tipo dell'offerta.
Elementi di marketing turistico e territoriale.

Principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore della ristorazione.

ABILITÀ/CAPACITÀ

Analizzare il settore della ristorazione, le sue caratteristiche e relazioni con altre aree del comparto turistico: - Individuare le diverse tipologie e formule di ristorazione in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerte gastronomiche, tipologia di clientela, normativa europea, nazionale e regionale applicabile. - Conoscere e comprendere l'evoluzione di processo, prodotto e contesto che interessa il settore della ristorazione. - Posizionare l'offerta di ristorazione nell'ambito della più generale offerta di servizi turistici del sistema in cui è prestata l'attività professionale.

Titolo: Preparare e conservare semilavorati – cucina

Obiettivo: Preparare e conservare i semilavorati in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti ed alla loro successiva commercializzazione.

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

Elementi di merceologia di settore: vegetali (cereali, legumi, verdura); carni (rosse, bianche, cacciagione); prodotti ittici; impasti (all'uovo, sfoglia, frolla, brisé, impasti di uova, pasta per il pane e la pizza); salse e condimenti; caratteristiche o

Tecniche di cottura della salsa.

Tecniche di manipolazione e trattamento di vegetali crudi, carni crude, prodotti ittici crudi (operazione di marinatura e/o messa in salamoia)

Tecniche di sezionatura delle carni, pulitura e spurgo dei prodotti ittici crudi, sfilettatura dei pesci.

Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti; lavorazione della pasta laminata o trafilata; taglio della pasta.

Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti.

Elementi di chimica (implicazioni chimico-fisiche nella formazione degli impasti; parametri tecnologici; maturazione dell'impasto).

Indicatori della bontà e qualità dei vegetali, carni, prodotti ittici, salse/condimenti, impasti

Fasi del processo di conservazione.

Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti).

Ricettario di base relativo a salse e condimenti.

ABILITÀ/CAPACITÀ

PREPARARE LE CARNI, ANCHE CONSERVATE CON TECNICHE DEL FREDDO, IN MODO CHE SIANO ADATTE AD ESSERE UTILIZZATE NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI COMPLESSI ED ALLA LORO SUCCESSIVA COMMERCIALIZZAZIONE.

Scegliere le carni in qualità e quantità adatta alla realizzazione dei piatti in programma. Utilizzare appositi strumenti ed utensili al fine di rendere le carni adatte ai successivi trattamenti.

PREPARARE VEGETALI CRUDI, ANCHE CONSERVATI CON TECNICHE DEL FREDDO, IN MODO CHE SIANO ADATTI AD ESSERE UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI. Scegliere i vegetali in qualità e quantità adatta alla realizzazione dei piatti in programma. Mondare, pelare, tagliare e cuocere i vegetali.

CONSERVARE MATERIE PRIME E SEMILAVORATI IN VISTA DEL LORO SUCCESSIVO IMPIEGO PER LA PREPARAZIONE DI PIATTI FINITI. Applicare sistemi e metodi di conservazione di alimenti crudi e semilavorati.

PREPARARE SALSE E CONDIMENTI IN MODO CHE SIANO ADATTI AD ESSERE UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI. Scegliere le materie prime in qualità e quantità adatta alla preparazione di salse e condimenti da utilizzare per realizzare i piatti in programma. Preparare salse e condimenti applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi recipienti ed utensili.

PREPARARE IMPASTI DOLCI E SALATI IN MODO CHE SIANO ADATTI AD ESSERE UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI. Scegliere le materie prime in qualità e quantità adatta alla preparazione degli impasti scelti per realizzare i piatti in programma. Preparare impasti dolci e salati applicando le tecniche di lavorazione del caso ed utilizzando appositi recipienti ed utensili.

PREPARARE I PRODOTTI ITTICI, ANCHE CONSERVATI CON TECNICHE DEL FREDDO, IN MODO CHE SIANO ADATTI AD ESSERE UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI COMPLESSI ED ALLA LORO SUCCESSIVA

COMMERCIALIZZAZIONE. Scegliere i prodotti ittici in qualità e quantità adatta alla realizzazione dei piatti in programma. Utilizzare appositi utensili e tecniche al fine di rendere i prodotti ittici adatti ai successivi trattamenti.

Titolo: Realizzare preparazioni gastronomiche semplici

Obiettivo: Elaborare, sulla base delle caratteristiche del prodotto da realizzare e delle tecniche da applicare, preparazioni gastronomiche semplici.

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

CONOSCENZE

Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di piatti semplici.

Elementi di merceologia alimentare: il riso, la pasta, brodi e minestre, il formaggio, le uova.

Elementi di scienza dell'alimentazione.

Ricettario di base: antipasti caldi e freddi; primi piatti; secondi piatti a base di carne; secondi piatti a base di prodotti ittici; pietanze varie a base di uova e/o formaggi.

ABILITÀ/CAPACITÀ

SCEGLIERE GLI INGREDIENTI (MATERIE PRIME E SEMILAVORATI) IN QUALITÀ E QUANTITÀ ADATTA ALLA PREPARAZIONE DI PIATTI SEMPLICI Identificare, mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i piatti in programma. Selezionare le materie prime ed i semilavorati valutandone la qualità. Prelevare le materie prime ed i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei piatti in programma.

PREPARARE PIATTI SEMPLICI APPLICANDO LE TECNICHE DI COTTURA DEL CASO ED UTILIZZANDO APPOSITI RECIPIENTI ED UTENSILI Unire (a caldo/freddo) gli ingredienti, utilizzando le tecniche e gli strumenti del caso, secondo la successione indicata dalla ricetta. Cuocere gli ingredienti, separatamente o insieme così come previsto dalla ricetta, utilizzando le tecniche di cottura più indicate, nel rispetto dei tempi e delle temperature opportune. Realizzare eventuali interventi correttivi, su indicazione del cuoco, qualora il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto.

Titolo: Assistere e collaborare alla preparazione dei piatti

Obiettivo: Assistere e collaborare alla preparazione dei piatti, realizzando le operazioni di supporto richieste dal cuoco.

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

CONOSCENZE

Indicatori di qualità applicabili al processo di elaborazione dei piatti.
Concetti di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo.

ABILITÀ/CAPACITÀ

SVOLGERE ATTIVITÀ DI SUPPORTO ALL'INTERNO DELLA BRIGATA DI CUCINA, NEL RISPETTO DEI PARAMETRI STABILITI Realizzare operazioni semplici su richiesta del cuoco durante il processo di preparazione dei piatti, nei tempi stabiliti e secondo modalità operative adeguate. Comprendere anticipatamente le necessità del cuoco e realizzare le opportune operazioni di supporto, sulla scorta di conoscenze pregresse in materia di gastronomia. Partecipare al miglioramento della qualità durante tutto il processo. Lavorare in gruppo.

Titolo: Allestire il posto di lavoro – Addetto alla cucina

Obiettivo: Allestire il posto mobile di lavoro secondo quanto richiesto dal cuoco ed in modo funzionale alla realizzazione delle ricette.

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Terminologia tecnica di cucina.
Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature da cucina e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro.
Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili da cucina.

ABILITÀ/CAPACITÀ

ALLESTIRE IL POSTO MOBILE CON ATTREZZATURE E STRUMENTI Individuare e posizionare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti. Prelevare i condimenti e gli

ingredienti di base necessari alla realizzazione dei piatti.

Titolo: Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Ristorazione

Obiettivo: Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento dei cibi e l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire le salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.

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

Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari .

Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni.

Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina.

Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti.

Principi di igiene e cura della persona.

ABILITÀ/CAPACITÀ

LAVARE E RIPORRE LE ATTREZZATURE ED I CONTENITORI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni. Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.

LAVARE E SANIFICARE L'AREA DI LAVORO Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni. Utilizzare detergenti e detersivi adeguati. Applicare le direttive regionali in materia di smaltimento rifiuti. Monitorare la realizzazione delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione.

GARANTIRE IL RISPETTO DELLE NORME IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI Identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibili cause e fonti di rischio e contaminazione. Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti. Curare la propria igiene personale.

Titolo: Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione

Obiettivo: Identificare i soggetti della sicurezza del sistema aziendale.
Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro.

Attività associate alla Competenza

Titolo: Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive

Obiettivo: Valutare la qualità del servizio controllando la corretta applicazione della normativa vigente, il rispetto dei requisiti minimi obbligatori, la conformità alle proprie procedure di qualità e il grado di soddisfazione del cliente.

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Modalità operative di valutazione della qualità di un servizio.
Principi e tecniche di valutazione dell'efficacia e dell'efficienza economica.
Aspetti di gestione della qualità di un processo di erogazione di servizi. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.

ABILITÀ/CAPACITÀ

Valutare la qualità del servizio erogato e del processo produttivo – Controllare il rispetto dei requisiti obbligatori richiesti e l'applicazione della normativa vigente in materia di servizi di ristorazione. – Controllare il rispetto delle proprie procedure di qualità. – Rilevare il grado di soddisfazione dei clienti. – Individuare le criticità e definire gli interventi di miglioramento.

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

Codice Ateco	Titolo Ateco
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