

Addetto qualificato alla cucina (cuoco)

 **SETTORE 23. Servizi turistici**

REPERTORIO - Umbria

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 |
| Operatore di cucina | Piemonte | 3 | X | X | X |
| TECNICO 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 | | |

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | RA1 | RA2 | RA3 |
|---|-----------------------|------------|-----|-----|-----|
| TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI | Emilia-Romagna | 1 | | 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 | |
| COORDINAMENTO AVANZATO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA | Friuli Venezia Giulia | 2 | X | | 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 |
| CHEF - CUOCO | 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 | | | |

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 |
| 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 |
| 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 |

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | RA1 | RA2 | RA3 | RA4 |
|--|-------------------|-------------------|------------|------------|------------|------------|
| CHEF DI CUCINA SALUTISTICA | Liguria | 4 | X | X | X | X |
| CHEF | Liguria | 4 | X | X | X | X |
| Cuoco | Marche | 4 | X | X | X | X |
| Aiuto 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 |
| 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 |
|-----------------------|-------------------|-------------------|------------|------------|------------|------------|
| OPERATORE DI CUCINA | Abruzzo | 2 | | | X | X |
| AIUTO CUOCO | Abruzzo | 1 | | | | X |
| CUOCO/CHEF | Abruzzo | 1 | | | | X |

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | RA1 | RA2 | RA3 | RA4 |
|--|-----------------------|------------|-----|-----|-----|-----|
| Operatore per l'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e per la preparazione dei pasti | Calabria | 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 | | |
| PIZZAIOLI | 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 | |
| GESTIONE DELL'EVASIONE DEGLI ORDINATIVI | Friuli Venezia Giulia | 2 | X | X | | |
| Operatore della ristorazione - aiuto cuoco | Lazio | 3 | X | X | | X |
| ADDETTO DI CUCINA | Lombardia | 2 | X | | | X |

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | RA1 | RA2 | RA3 | RA4 |
|--|-------------------|-------------------|------------|------------|------------|------------|
| 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 | | | |
| Pizzaiolo | Marche | 1 | | | X | |
| Operatore del servizio sala | Marche | 1 | | | X | |
| Operatore della ristorazione | Molise | 3 | X | X | | X |
| Pizzaiolo | Piemonte | 2 | 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/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 |

| 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 dei pasti | Puglia | 3 | X | X | | X |
| Operatore/operatrice per la preparazione di pasti per diete speciali | Puglia | 3 | X | X | | X |
| Addetto all'approvvigionamento per la ristorazione | Sardegna | 2 | X | | | X |
| Operatore di cucina | Sardegna | 2 | X | | | X |
| OPERATORE DELLA RISTORAZIONE | Sicilia | 2 | X | | | X |
| Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative | Sicilia | 2 | X | | | X |
| Collaboratore di cucina | Sicilia | 3 | X | X | | X |
| 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 |
|--|-------------------------------|-------------------|------------|------------|------------|------------|
| 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 | | | | |
| COTTURA DEGLI ALIMENTI | Friuli Venezia Giulia | 0 | | | | |
| PREPARAZIONE SPECIALISTICA DEI SEMILAVORATI DI CUCINA | Friuli Venezia Giulia | 0 | | | | |
| OPERATORE SERVIZI MENSA | Lombardia | 0 | | | | |
| 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: Realizzare prodotti di pasticceria

Obiettivo: Realizzare prodotti dolci identificando gli ingredienti ed i semilavorati da utilizzare ed applicando adeguate tecniche di preparazione e cottura

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

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

Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione

Procedure e tecniche di formatura

Agenti e processo di lievitazione (metodologie e tecnologie per la lievitazione e la cottura dei semilavorati).

Ricettario di base: dolci e paste secche, lievitate e non; dessert e dolci al cucchiaio; cioccolato

Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti (a caldo e a freddo).

Tecniche di cottura, controllo del loro avanzamento, del raffreddamento e del processo nel suo complesso.

Tempi, temperature e modalità di cottura

Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di dolci secchi, lievitati, freschi, dessert, dolci al cucchiaio e torte

Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari

Torte tradizionali nazionali ed internazionali; dolci della tradizione locale

Realizzazione e lavorazione del cioccolato

ABILITÀ/CAPACITÀ

Preparare prodotti di pasticceria applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi attrezzi ed utensili. · Realizzare dolci da forno e freschi da pasticceria o da ristorazione applicando le giuste tecniche e i relativi ingredienti. · Utilizzare correttamente utensili, macchinari (planetaria, forno, abbattitore, cutter,...) e recipienti per la realizzazione dei dolci. · Effettuare la formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno · Realizzare e lavorare cioccolato · Applicare le procedure relative alle tecniche di esecuzione di dolci a pasta lievitata, secchi, freschi, al cucchiaio, torte secondo il risultato desiderato. · Eseguire correttamente le operazioni di cottura e di controllo finale. · Apportare variazioni alla preparazione di dolci.

Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione di prodotti di pasticceria. · Identificare, mediante

l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i prodotti di pasticceria. · Selezionare le materie prime ed i semilavorati valutandone la qualità. · Prelevare le materie prime ed i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei prodotti di pasticceria in programma.

Titolo: Realizzare farciture e decorazioni – dolci e dessert

Obiettivo: Effettuare la farcitura, la guarnizione e la presentazione di prodotti da pasticceria utilizzando appropriati ingredienti e semilavorati ed applicando le tecniche di preparazione del caso

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

Attività dell' AdA ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti associate:

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

Principali ingredienti e semilavorati (pasta di zucchero, topping, fondente, fiori e frutti).

Tecniche farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria.

Attrezzature e tecniche di modellazione, colorazione e guarnizione

Principali conservanti

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari · Progettare l'aspetto estetico e la struttura di un prodotto di pasticceria definendo la resa estetica del prodotto. · Eseguire la guarnizione del prodotto scegliendo le materie prime ed i rivestimenti adatti. · Utilizzare tecniche di modellazione, colorazione e guarnizione. · Effettuare la farcitura delle diverse forme di impasto. · Controllare e correggere il risultato estetico apportando ritocchi.

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 spурgo 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: 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 disinfezione 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: 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.

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

Obiettivo: Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul

luogo di lavoro (esercizi ricettivi).

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.

ABILITÀ/CAPACITÀ

Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario: – Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale e ambientale. – Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio elettrico e legato all'uso del gas. – Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio derivato dall'utilizzo di oggetti taglienti. – Adottare comportamenti per la prevenzione degli incendi.

Titolo: Esercitare la professione di addetto qualificato alla cucina

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

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività ristorativa in forma di impresa (ex-REC).

CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto.

Il personale di sala: ruoli, attività e responsabilità.

La brigata di cucina: ruoli, attività e responsabilità.

ABILITÀ/CAPACITÀ

Definire le condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato 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. Avviare e gestire l'iter di richiesta di autorizzazione all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande sul territorio regionale.

Conoscere e comprendere le caratteristiche della prestazione professionale di addetto qualificato 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.

Titolo: Pianificare l'offerta gastronomica e definire le necessità di approvvigionamento

Obiettivo: Elaborare il menù tenendo conto dei vincoli del caso e definire le necessità di approvvigionamento per realizzarlo.

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

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

Elementi di gestione economica di un'impresa di ristorazione.
Scienza dell'alimentazione: elementi di dietetica e nutrizione (le caratteristiche dei principali nutrienti: glucidi, lipidi, proteine, vitamine minerali; le caratteristiche nutrizionali dei principali alimenti; il fabbisogno energetico dei gruppi di popo

ABILITÀ/CAPACITÀ

Elaborare il menù in modo che l'offerta gastronomica risulti attraente, equilibrata ed adeguata al tipo di clientela Definire l'offerta gastronomica (antipasti; primi e secondi piatti; pietanze varie; contorni; dessert) tenendo conto di: tipologia di locale, clientela di riferimento e potenziale; stagionalità dei prodotti; risorse materiali, umane ed economiche per realizzarlo; valore nutritivo degli alimenti. Definire offerte gastronomiche specifiche quali, ad esempio, degustazioni, menù stagionali e tematici, menù turistici. Definire offerte gastronomiche legate alla tradizione culinaria regionale.

Gestire dal punto di vista economico l'impresa di ristorazione Definire le necessità di approvvigionamento delle risorse necessarie per la realizzazione dei piatti inseriti nel menù, identificando quali-quantitativamente le risorse necessarie, prestando attenzione ai costi delle materie prime, anche mediante l'utilizzo di strumenti informatici dedicati Determinare o collaborare alle attività di definizione pricing nei servizi di ristorazione Gestire e monitorare le strategie di revenue management nei servizi di ristorazione

Titolo: Preparare antipasti caldi e freddi

Obiettivo: Preparare i principali antipasti caldi e freddi identificando gli ingredienti, le tecniche di preparazione, i metodi di cottura da utilizzare e curando l'impiattamento dal punto di vista estetico.

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

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

Allestitimento 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

Tecniche di impiattamento di antipasti: composizione artistica di piatti e vassoi, decorazione di piatti e vassoi

Indicatori di antipasti caldi o freddi.

Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di antipasti caldi o freddi.

Ricettario di base relativo a antipasti caldi e freddi.

ABILITÀ/CAPACITÀ

Preparare antipasti caldi e freddi 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. Controllare (in itinere/ex post) la consistenza ed il sapore dell'antipasto utilizzando gli utensili in dotazione e realizzare eventuali interventi correttivi qualora il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto. Impiattare il preparato curandone la porzionatura e l'estetica.

Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione di antipasti caldi e freddi Identificare, anche 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.

Titolo: Preparare primi piatti

Obiettivo: Preparare i principali primi piatti identificando gli ingredienti, le tecniche di preparazione, i metodi di cottura da utilizzare e curando l'impiattamento dal punto di vista estetico.

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

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

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

Ricettario di base relativo a primi piatti (risotti e piatti a base di riso; paste secche; paste fresche; brodi; minestre).

Elementi di merceologia di settore: le diverse varietà di riso, loro caratteristiche organolettiche ed apporto calorico; modalità di conservazione del riso e possibili alterazioni; le diverse varietà di pasta (secca, fresca, ripiena), loro caratteristiche. Indicatori di qualità applicabili.

Tecniche di impiattamento di primi piatti: composizione artistica di piatti e vassoi, decorazione di piatti e vassoi

ABILITÀ/CAPACITÀ

Preparare brodi e minestre applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi recipienti ed utensili. Bollire gli ingredienti (carne, pesce, verdure) in acqua opportunamente aromatizzata, utilizzando le tecniche e gli strumenti del caso secondo la successione indicata dalla ricetta e nel rispetto dei tempi previsti. Provvedere, se necessario, ad una schiumatura superficiale

delle impurità affioranti. Cuocere nel composto preparato pasta o riso (se previsto). Controllare (in itinere/ex post) la consistenza ed il sapore del primo piatto utilizzando gli utensili in dotazione e realizzare eventuali interventi correttivi qualora il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto.

Preparare primi piatti a base di riso, paste fresche e paste secche, applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi recipienti ed utensili Unire (a caldo/freddo) gli ingredienti che costituiranno il condimento del piatto, utilizzando le tecniche e gli strumenti del caso secondo la successione indicata dalla ricetta. Cuocere gli ingredienti, condimento e riso/pasta fresca o secca, separatamente o insieme così come previsto dalla ricetta, utilizzando le tecniche di cottura più indicate, nel rispetto dei tempi e delle temperature opportune. Controllare (in itinere/ex post) la consistenza ed il sapore del primo piatto utilizzando gli utensili in dotazione e realizzare eventuali interventi correttivi qualora il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto. Impiattare il preparato curandone la porzionatura e l'estetica.

Preparare paste fresche ripiene utilizzando appositi recipienti ed utensili Predisporre gli ingredienti per la preparazione del ripieno. Realizzare l'amalgama degli ingredienti utilizzando gli strumenti e le tecniche del caso. Controllare (in itinere/ex post) la consistenza ed il sapore del ripieno utilizzando gli utensili in dotazione e realizzare eventuali interventi correttivi qualora il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto. Inserire il composto preparato nella pasta laminata precedentemente preparata.

Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione dei primi piatti Identificare, anche mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i piatti in programma. Selezionare le materie prime valutandone la qualità. Prelevare le materie prime e i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei piatti in programma. Pre-trattare secondo le modalità più opportune gli ingredienti che necessitino di trattamenti a monte del loro utilizzo per la preparazione di piatti finiti.

Titolo: Preparare secondi piatti

Obiettivo: Preparare i principali secondi piatti a base di carne e prodotti ittici identificando gli ingredienti, le tecniche di preparazione, i metodi di cottura da utilizzare e curando l'impiattamento dal punto di vista estetico.

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

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

Allestitimento 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

Ricettario di base relativo a secondi piatti a base di prodotti ittici (prodotti ittici arrostiti e grigliati; fritto di pesce; pietanze varie a base di frutti di mare, crostacei e molluschi).

Ricettario di base relativo a secondi piatti a base di carne.

Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di secondi piatti a base di

prodotti ittici.

Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di secondi piatti a base di carne (brasati e stracotti; arrosti, carni in crosta ed al cartoccio; stufati e bolliti; carni grigliate; fritti di carne).

Tecniche di impiattamento di secondi piatti: composizione artistica di piatti e vassoi, decorazione di piatti e vassoi

Indicatori di qualità applicabili.

ABILITÀ/CAPACITÀ

Preparare secondi piatti a base di pesce utilizzando appositi recipienti ed utensili Unire (a caldo/freddo) gli ingredienti previsti nella preparazione del piatto, 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), nel rispetto dei tempi e delle temperature opportune, utilizzando le tecniche di cottura più indicate. Controllare (in itinere/ex post) la consistenza ed il sapore dei secondi piatti a base di prodotti ittici utilizzando gli utensili in dotazione e realizzare eventuali interventi correttivi qualora il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto. Impiattare la pietanza curandone la porzionatura e l'estetica.

Preparare secondi piatti a base di carne utilizzando appositi recipienti ed utensili Unire (a caldo/freddo) gli ingredienti previsti nella preparazione del piatto, 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), nel rispetto dei tempi e delle temperature opportune, utilizzando le tecniche di cottura più indicate. Controllare (in itinere/ex post) la consistenza ed il sapore dei secondi piatti a base di carne utilizzando gli utensili in dotazione e realizzare eventuali interventi correttivi qualora il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto. Impiattare la pietanza curandone la porzionatura e l'estetica.

Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione dei secondi piatti a base di carne ovvero prodotti ittici Identificare, anche mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i piatti in programma.

Selezionare le materie prime valutandone la qualità. Prelevare le materie prime e i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei piatti in programma.

Titolo: Preparare pietanze varie a base di uova e/o formaggi

Obiettivo: Preparare le principali pietanze varie a base di uova e/o formaggi identificando gli ingredienti, le tecniche di preparazione , i metodi di cottura da

utilizzare e curando l'impiattamento dal punto di vista estetico.

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

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

Indicatori di qualità applicabili

Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di secondi piatti a base di uova e/o formaggi.

Elementi di merceologia di settore: - le uova, caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico; modalità di conservazione e possibili alterazioni; - il

formaggio, caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico; modalità di conservazione e possibili alterazioni.

Ricettario di base relativo a secondi piatti a base di uova e/o formaggi (torte salate; soufflé; crespelle; frittate ed altri prodotti).

ABILITÀ/CAPACITÀ

Preparare pietanze varie a base di uova e/o formaggi utilizzando appositi recipienti ed utensili · Unire (a caldo/freddo) gli ingredienti previsti nella preparazione del piatto, 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), nel rispetto dei tempi e delle temperature opportune, utilizzando le tecniche di cottura più indicate per la realizzazione di: torte salate, soufflé, crespelle, frittate ed altri prodotti. · Controllare (in itinere/ex post) la consistenza ed il sapore delle pietanze utilizzando gli utensili in dotazione e realizzare eventuali interventi correttivi qualora il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto. Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione di pietanze varie a base di uova e/o formaggi · Identificare, anche mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i piatti in programma. · Selezionare le materie prime valutandone la qualità. · Prelevare le materie prime e i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei piatti in programma.

Titolo: Preparare piatti della tradizione umbra

Obiettivo: Realizzare i piatti tipici della tradizione culinaria dell'Umbria.

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

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

Elementi di merceologia di settore: i prodotti della tradizione, le loro caratteristiche organolettiche e l'apporto calorico; le modalità produttive e le norme di tutela; i marchi DOC, DOCG, IGT, IGP, DOP del territorio umbro; le modalità di conservazione.

Indicatori di qualità applicabili.

Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili utilizzati nella cucina regionale.

Principi eno-gastronomici legati al territorio.

Ricettario della tradizione culinaria regionale.

ABILITÀ/CAPACITÀ

Realizzare un menù della tradizione culinaria regionale Reperire le ricette tipiche del territorio umbro. Reperire gli ingredienti tipici della cucina regionale. Reperire gli strumenti e le attrezzature indicati per la realizzazione dei piatti della tradizione culinaria regionale. Creare, a partire a partire dagli elementi reperiti, i piatti scelti.

Titolo: Monitorare le scorte di cucina

Obiettivo: Monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento stabilito e definire il fabbisogno di merci per la ristorazione.

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

Procedure per l'acquisto delle merci (buoni d'ordine; moduli ordinazione; etc.).
Tecniche e metodi di controllo dell'igiene del processo (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.).
Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari.
Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti.

ABILITÀ/CAPACITÀ

Presiedere alle operazioni di approvvigionamento Verificare la disponibilità in magazzino/dispensa delle materie prime necessarie per la realizzazione dei piatti in menù. Compilare l'elenco (quantitativo/qualitativo) delle materie prime mancanti per la preparazione dei piatti da realizzare. Applicare le procedure di acquisto in vigore.

Titolo: Organizzare il posto di lavoro e programmare la sequenza di evasione degli ordini

Obiettivo: Organizzare il posto mobile di lavoro in modo funzionale alla realizzazione delle ricette da realizzare e definire la sequenza di operazioni da effettuare, assegnando di conseguenza i compiti ai componenti della brigata di cucina.

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

Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro.

Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature da cucina e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.

Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili da cucina.

Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e relativi dispositivi di controllo e sicurezza.

Terminologia tecnica di cucina.

Gestione del tempo del personale di cucina.

Gestione dei fattori produttivi in situazioni di accesso concorrente (operazioni parallele che richiedono l'uso contemporaneo di uno o più fattori comuni).

ABILITÀ/CAPACITÀ

Analizzare gli ordini di sala e definire la sequenza temporale delle operazioni

Analizzare gli ordini pervenuti e valutare i tempi necessari per la loro esecuzione, tenendo in conto il carico di lavoro in essere e le eventuali priorità segnalate dal personale di sala. Definire di conseguenza la sequenza temporale delle operazioni da effettuare. Modificare l'ordine delle fasi di preparazione dei piatti, sulla base della rilevazione di eventuali ritardi.

Allestitire il posto mobile con attrezzature e strumenti. Individuare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti. Controllare lo stato delle attrezzature ed effettuare o richiedere eventuali attività di manutenzione se necessario.

Individuare i condimenti e gli ingredienti di base necessari alla realizzazione dei piatti. Definire l'organizzazione dei posti di lavoro.

| 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 |
| 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