

Operatore di cucina

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

REPERTORIO - Basilicata

AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Tabelle di equivalenza AdA

CUOCO Friuli Venezia Giulia

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
Operatore di cucina	Basilicata	4	X	X	X	X
Tecnico della ristorazione	Basilicata	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 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
CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
AIUTO CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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
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
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	1				X
PIZZAIOLO	Friuli Venezia Giulia	1				X
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	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 della ristorazione	Molise	3	X	X		X
Collaboratore di cucina	Piemonte	3	X	X		X
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Piemonte	2	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
RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE NELLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	Lombardia	0				
OPERATORE SERVIZI MENSA	Lombardia	0				
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI	Piemonte	0				
CUOCO DIETETICO DIPLOMATO (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	0				

Competenze

Titolo: Cura degli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro

Descrizione: prescrizioni in materia di sicurezza costantemente rispettate; salute e sicurezza dei lavoratori tutelate

Obiettivo: prescrizioni in materia di sicurezza costantemente rispettate; salute e sicurezza dei lavoratori tutelate

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

criteri e metodi per la valutazione dei rischi
legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e importanza dell'applicazione delle norme di sicurezza
metodi di sorveglianza
misure generali di tutela
organi di vigilanza, controllo, assistenza
principali rischi e misure preventive/protettive in ambito lavorativo
principali rischi legati all'uso di attrezzature
principali soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza sui luoghi di lavoro, relativi obblighi e responsabilità
procedure di emergenza e primo soccorso
uso e manutenzione dei principali dispositivi di protezione individuale

ABILITÀ/CAPACITÀ

applicare le misure di tutela e di prevenzione
applicare tecniche di primo soccorso
individuare gli aspetti cogenti relativi alla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro
riconoscere e valutare le diverse tipologie di rischio
riconoscere i principali rischi legati all'uso di attrezzature
usare e mantenere correttamente i principali dispositivi di protezione individuale

Titolo: Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari

Descrizione: materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari

Obiettivo: materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard

igienico-sanitari

Attività associate alla Competenza

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

Risultato atteso: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: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

attrezzature e utensili da impiegare nel processo di conservazione
sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (HACCP)

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

proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti
sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati

sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati

ABILITÀ/CAPACITÀ

utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime

verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari

segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati

operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni

impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione

adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche

identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati

applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto

adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro

adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio, ecc.)

Titolo: Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Descrizione: conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP

Obiettivo: conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP

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

sicurezza sul lavoro: regole e modalita' di comportamento (generali e specifiche)

normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP
principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti

tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attivita'

tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti

tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento

ABILITÀ/CAPACITÀ

definire i limiti di accettabilita' per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo

definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di

definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.)

dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti

gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato

identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento

identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio

stabilire modalita' di verifica per confermare che il sistema stia funzionando

Titolo: Proposizione estetica degli elaborati culinari

Descrizione: piatti presentati e serviti in modo creativo e con gusto estetico, nel rispetto delle tradizioni culinarie

Obiettivo: piatti presentati e serviti in modo creativo e con gusto estetico, nel rispetto delle tradizioni culinarie

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

CONOSCENZE

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

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

norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari

normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP

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

modalità e strumenti di sporzionatura e impiattamento degli alimenti

modalità e tecniche di presentazione, guarnizione e farcitura dei piatti

ABILITÀ/CAPACITÀ

prefigurarsi l'immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività'
scegliere modalita' e tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura per la
presentazione del piatto

operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per
la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni

impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e
sostanze per la sanificazione

applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel
rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del
reparto

adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli
ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro

adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel
piatto

adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio
professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato
all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio, ecc.)

Titolo: Preparazione di semplici snack e menu rapidi

Descrizione: pietanza conforme alle aspettative e richieste del cliente;
trattamento degli alimenti conforme agli standard igienico-sanitari

Obiettivo: pietanza conforme alle aspettative e richieste del cliente;
trattamento degli alimenti conforme agli standard igienico-sanitari

Attività associate alla Competenza

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

Risultato atteso: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 gastronomia
sicurezza sul lavoro: regole e modalita' di comportamento (generali e specifiche)
norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (HACCP)
organizzazione funzionale del reparto cucina
principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti
ricette e modalita' di preparazione di snack e piatti veloci
sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati
standard di qualità dei prodotti alimentari

ABILITÀ/CAPACITÀ

adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio, ecc.)
adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro
affiancare i propri superiori nella realizzazione di ricette complesse
applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto
applicare tecniche di preparazione di piatti veloci
impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione
operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni
monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati
mantenere ordine ed igiene in cucina e fra le attrezzature
trattare materie prime e semilavorati
segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati
preparare snack di varia tipologia

Titolo: Preparazione dei piatti semplici

Descrizione: piatti preparati secondo le richieste del cliente conformemente agli standard di qualità e igienico-sanitari

Obiettivo: piatti preparati secondo le richieste del cliente conformemente agli standard di qualità e igienico-sanitari

Attività associate alla Competenza

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

Risultato atteso: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

CONOSCENZE

attrezzature per la conservazione dei cibi

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

elementi di gastronomia

modalità di conservazione dei cibi

normativa comunitaria, nazionale e regionale e criteri per l'autocontrollo

igienico e sanitario (HACCP)
principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
organizzazione funzionale del reparto cucina
processi di cottura degli alimenti
proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti
processi di preparazione di piatti
ricette tipiche e tradizionali
sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati
standard di qualità dei prodotti alimentari
tecnologie per la preparazione dei cibi
utensili per la preparazione dei cibi

ABILITÀ/CAPACITÀ

adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio, ecc.)
adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro
applicare criteri di dosaggio degli ingredienti
applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto
applicare criteri di scelta degli ingredienti
applicare tecniche di cottura dei cibi (al forno, bollitura, frittura, ecc)
impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione
operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni
preparare primi piatti a base di pasta fresca o secca con condimenti di base
preparare contorni a base di verdure
preparare secondi semplici a base di carne o pesce
trattare materie prime e semilavorati
segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati
utilizzare attrezzature per la cottura dei cibi
utilizzare utensili per la preparazione dei cibi
utilizzare attrezzi per la pulizia dei cibi
monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati
mantenere ordine ed igiene in cucina e fra le attrezzature

Titolo: Preparazione dei piatti complessi

Descrizione: piatti complessi e della tradizione culinaria locale preparati secondo le richieste del cliente conformemente agli standard di qualità e igienico-sanitari

Obiettivo: piatti complessi e della tradizione culinaria locale preparati secondo le richieste del cliente conformemente agli standard di qualità e igienico-sanitari

Attività associate alla Competenza

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

Risultato atteso:RA1: Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi

Controllo delle materie prime
Preparazione preliminare delle materie prime
Conservazione di materie prime

Risultato atteso:RA2: Cuocere i diversi alimenti, applicando i metodi di cottura più idonei, avendo preventivamente preparato i semilavorati necessari e provvedendo, infine, alla distribuzione e all'allestimento delle pietanze in piatti o vassoi

Cottura degli alimenti (pietanze e dolci)
Preparazione dei semilavorati
Allestimento dei piatti

Risultato atteso:RA4: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Controllo dello stato delle attrezzature di cucina
Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo
Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

CONOSCENZE

attrezzature per la conservazione dei cibi
elementi di gastronomia
modalità di conservazione dei cibi
sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
normativa comunitaria, nazionale e regionale e criteri per l'autocontrollo igienico e sanitario (HACCP)
principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
organizzazione funzionale del reparto cucina
processi di preparazione di piatti complessi
processi di cottura degli alimenti
proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti
ricette tipiche e tradizionali, anche di piatti complessi
sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati
standard di qualità dei prodotti alimentari
tecniche e strumenti per la preparazione di salse e fondi di cucina
tecnologie per la preparazione dei cibi
tipologie di farciture
utensili per la preparazione dei cibi

ABILITÀ/CAPACITÀ

adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro
applicare criteri di dosaggio degli ingredienti
applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto
impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione
applicare tecniche di cottura dei cibi (al forno, bollitura, frittura, ecc.)
applicare criteri di scelta degli ingredienti
mantenere ordine ed igiene in cucina e fra le attrezzature
monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati
operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni
preparare antipasti di varia tipologia (caldi, freddi, magri, grassi, le insalate da antipasto e composte)
preparare piatti a base di uova
preparare minestre e zuppe

preparare fondi di cucina
 preparare contorni a base di verdure
 preparare primi piatti anche complessi (pasta fresca all'italiana, specialita' a base di pasta secca, crespelle, gnocchi, specialita' a base di riso) applicando le tecniche di cottura piu' idonee
 preparare piatti tipici della cucina locale
 preparare salse per varie tipologie di impiego (brune di base, al pomodoro, bianche di base, brune composte, bianche composte, salse fini, salse fredde, emulsionate, ecc.)
 segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati
 preparare secondi piatti e frittiture
 trattare materie prime e semilavorati
 utilizzare attrezzi per la pulizia dei cibi
 utilizzare attrezzature per la cottura dei cibi
 utilizzare utensili per la preparazione dei cibi
 adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio, ecc.)

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

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

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

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved