

## Tecnico della ristorazione

📍 SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Basilicata

AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione

Tabelle di equivalenza AdA

Responsabile del coordinamento dei reparti dell'organizzazione e della gestione del personale di struttura turistica/di ristorazione

Puglia

Tecnico per la gestione di struttura ricettiva/di ristorazione

Sardegna

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Manager della ristorazione	Lazio	4	X	X	X	X
Tecnico dei servizi di ristorazione	Liguria	4	X	X	X	X
CHEF	Liguria	4	X	X	X	X
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	4	X	X	X	X
Chef	Molise	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Responsabile del coordinamento dei reparti dell'organizzazione e della gestione del personale di struttura turistica/di ristorazione	Puglia	4	X	X	X	X
Gestore dell'attività agritouristica	Valle d'Aosta	4	X	X	X	X
TECNICO SPECIALIZZATO IN GESTIONE DI STRUTTURE DELLA RISTORAZIONE	Veneto	4	X	X	X	X
Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA						
Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE	Abruzzo	3	X	X	X	
Tecnico della ristorazione	Basilicata	1		X		
Food & beverage manager	Basilicata	3	X	X	X	
Chef di cucina salutistica	Campania	2		X		X
DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI DI RISTORAZIONE	Friuli Venezia Giulia	1			X	
ANALISI DEI COSTI PRODUTTIVI DEL SERVIZIO DI RICETTIVITÀ	Friuli Venezia Giulia	1		X		

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
COORDINAMENTO AVANZATO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	2		X		X
COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	2		X		X
FOOD & BEVERAGE MANAGER	Lombardia	3	X	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		
Tecnico della gestione di struttura di ristorazione	Marche	3	X	X		X
Food and Beverage	Piemonte	2		X	X	
Tecnico dell'enogastronomia	Sardegna	2	X		X	
Tecnico per la gestione di struttura ricettiva/di ristorazione	Sardegna	2		X		X
Food & Beverage Manager	Sardegna	3	X	X	X	
Cuoco	Valle d'Aosta	1		X		

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	0				
Food & beverage manager	Campania	0				
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	0				
GESTORE DI AGRITURISMO	Lombardia	0				
ORIENTARE LA PRODUZIONE E L'OFFERTA DI MENÙ IN OTTICA DI SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E AMBIENTALE	Lombardia	0				
GESTORE DI RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI	Lombardia	0				
GESTORE DI BED&BREAKFAST	Lombardia	0				
Gestione di menu e confezioni per food delivery, asporto e meal kit	Piemonte	0				
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
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

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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
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	
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	
Addetto qualificato alla cucina (cuoco)	Umbria	1		X	

#### Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
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			

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	
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						
<b>Tabelle di equivalenza AdA</b>						
Tecnico della produzione pasti - cuoco			Lazio			
Operatore di cucina			Sardegna			
<b>Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA</b>						
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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
Operatore di cucina - Cuoco	Campania	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 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
Aiuto cuoco	Liguria	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	Marche	4	X	X	X	X
Cuoco	Marche	4	X	X	X	X
Chef	Molise	4	X	X	X	X

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
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
PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME CON TECNICHE ELABORATE	Friuli Venezia Giulia	1		X		
PIZZAIOLI	Friuli Venezia Giulia	1				X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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		
ALLESTIMENTO ARTISTICO DELLE PIETANZE PER SERVIZI RAFFINATI	Friuli Venezia Giulia	1			X	
AIUTO CUOCO	Friuli Venezia Giulia	3	X	X		X
Operatore della ristorazione - aiuto cuoco	Lazio	3	X	X		X
EFFETTUARE LA PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI GARANTENDO LA SICUREZZA DEL CLIENTE ATTRAVERSO L'APPLICAZIONE DI NORME IGIENICO-SANITARIE CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLE PERSONE CELIACHE	Lombardia	1	X			
CHEF - CUOCO	Lombardia	1	X			
ADDETTO DI CUCINA	Lombardia	2	X			X
Pizzaiolo	Marche	1				X
Operatore del servizio sala	Marche	1				X

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
Operatore della ristorazione	Molise	3	X	X		X
Pizzaiolo	Piemonte	2	X			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
Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti	Puglia	3	X	X		X
Operatore/operatrice per la preparazione di pasti per diete speciali	Puglia	3	X	X		X
Operatore per la preparazione di pasti semplici, la conduzione di imbarcazioni da diporto e la progettazione di percorsi turistici	Puglia	1		X		
Addetto all'approvvigionamento per la ristorazione	Sardegna	2	X			X
Operatore di cucina	Sardegna	2	X			X
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Sicilia	2	X			X

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
Collaboratore di cucina	Sicilia	3	X	X		X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Sicilia	2	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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
COTTURA SPECIALISTICA DEGLI ALIMENTI	Friuli Venezia Giulia	0				
COTTURA DEGLI ALIMENTI	Friuli Venezia Giulia	0				
PREPARAZIONE SPECIALISTICA DEI SEMILAVORATI DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	0				
PREPARAZIONE DEI SEMILAVORATI DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	0				
ALLESTIMENTO DELLE PIETANZE IN BASE AL TIPO DI SERVIZIO	Friuli Venezia Giulia	0				

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 DIPLOMATO IN DIETETICA (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 attrezzi  
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 attrezzi  
usare e manutenere 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.23.01.02 (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

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 modalita' 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

proprieta' 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 qualita' 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:** conformita' delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP

**Obiettivo:** conformita' 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:** Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori

**Descrizione:** proposte di fornitura analizzate e selezionate in funzione del proprio fabbisogno

**Obiettivo:** proposte di fornitura analizzate e selezionate in funzione del proprio fabbisogno

### Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione associate:

Risultato atteso:RA4: Governare i processi di approvvigionamento e di manutenzione, con riferimento alle esigenze della struttura, gestendo i rapporti con i fornitori e con le società di manutenzione incaricate  
Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione  
Gestione manutenzioni ordinarie e straordinarie nei servizi di ristorazione

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

principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza  
sicurezza sul lavoro: regole e modalita' di comportamento (generali e specifiche)  
caratteristiche funzionali di prodotti e servizi  
elementi relativi alla normativa su contratti e appalti  
sistemi informatici per la gestione degli acquisti  
tecniche di analisi costi-benefici  
tecniche di comunicazione efficace  
tecniche di negoziazione

## ABILITÀ/CAPACITÀ

applicare criteri di analisi e selezione delle proposte di fornitura  
applicare tecniche di negoziazione con i fornitori al fine di ottenere migliori condizioni di acquisto  
applicare tecniche di relazione e comunicazione efficace con i fornitori  
definire tempi e modi del servizio di fornitura in funzione delle proprie esigenze  
identificare il fabbisogno di prodotti e servizi da acquistare in funzione delle scorte presenti e del piano di attivita' previsto

**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.23.01.02 (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

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: 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

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 modalita' di comportamento (generali e specifiche)  
modalita' e strumenti di sporzionatura e impiattamento degli alimenti  
modalita' e tecniche di presentazione, guarnizione e farcitura dei piatti

## ABILITÀ/CAPACITÀ

prefigurarsi l'immagine del piatto da presentare con senso estetico e creativita'  
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 dei piatti semplici

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

**Obiettivo:** piatti preparati secondo le richieste del cliente conformemente agli standard di qualita' 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: 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

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

elementi di gastronomia

modalita' 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

proprieta' 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 qualita' 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, quantita' e qualita' delle materie prime e dei semilavorati  
mantenere ordine ed igiene in cucina e fra le attrezzature

**Titolo:** Coordinamento dei diversi operatori e delle risorse umane

**Descrizione:** operatori e risorse umane gestite e organizzate conciliando attitudini personali, competenze professionali ed esigenze aziendali

**Obiettivo:** operatori e risorse umane gestite e organizzate conciliando attitudini personali, competenze professionali ed esigenze aziendali

## Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione associate:

Risultato atteso:RA2: Pianificare e programmare i flussi di lavoro e le attività, anche tenendo conto di situazioni contingenti, gestendo le risorse della struttura ristorativa

Gestione operativa del personale nei servizi di ristorazione

Pianificazione delle attività lavorative giornaliere nei servizi di ristorazione

Attività dell' AdA ADA.23.01.02 (ex ADA.19.13.30) - Gestione e coordinamento delle attività di cucina associate:

Risultato atteso:RA3: Garantire una corretta gestione degli ordinativi, stabilendo ruoli e attribuendo i compiti alle risorse, in base alla programmazione dei flussi di lavoro e agli imprevisti

Coordinamento del personale di cucina

## CONOSCENZE

elementi di organizzazione aziendale

elementi e tecniche di organizzazione del lavoro

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

normativa sui contratti di settore

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

tecniche di comunicazione e relazione interpersonale

tecniche e strumenti di esercizio della leadership

tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilita'

## ABILITÀ/CAPACITÀ

controllare che il lavoro venga eseguito secondo le indicazioni fornite

coordinare i gruppi di lavoro e utilizzare tecniche di gestione e leadership

definire e monitorare il bisogno quali-quantitativo di personale

definire i carichi di lavoro e le mansioni dei componenti del proprio gruppo di lavoro

favorire il flusso informativo e comunicativo all'interno del gruppo di lavoro

fornire precise indicazioni sul lavoro da svolgere ai propri collaboratori

organizzare i gruppi di lavoro e le eventuali turnazioni

**Titolo:** Preparazione dei dolci

**Descrizione:** dolci preparati nel rispetto della normativa igienico-sanitaria e secondo le richieste del cliente

**Obiettivo:** dolci preparati nel rispetto della normativa igienico-sanitaria e secondo le richieste del cliente

#### 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

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

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

tecniche di lavorazione del cioccolato  
sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati  
tecnologia impianti di cottura prodotti da forno  
processi di farcitura prodotti di pasticceria  
processi di lievitazione  
principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza  
norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (HACCP)  
normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP  
fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno  
sicurezza sul lavoro: regole e modalita' di comportamento (generali e specifiche)  
elementi di scienze e tecnologie alimentari  
elementi di gastronomia  
caratteristiche nutrizionali e modalita' d'uso delle materie prime e dei preparati di base per la pasticceria di cucina

## ABILITÀ/CAPACITÀ

eseguire tecniche di lavorazione del cioccolato  
utilizzare ingredienti e semilavorati in eccesso per ulteriori lavorazioni  
utilizzare modalita' di controllo e regolazione della qualita' della formatura dell'impasto  
utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno  
impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione  
mantenere ordine ed igiene in cucina e fra le attrezzature  
monitorare caratteristiche, quantita' e qualita' delle materie prime e dei semilavorati  
utilizzare dispositivi per la farcitura dei prodotti da forno  
trattare materie prime e semilavorati  
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  
applicare norme, disposizioni e procedure sulla sicurezza e igiene sul lavoro  
applicare procedure di controllo/regolazione del processo di cottura dei prodotti da forno  
applicare tecniche di preparazione impasti  
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 decorazione  
applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto

### **Titolo: Progettazione del menu**

**Descrizione:** menu proposti periodicamente in ragione delle diverse esigenze alimentari della clientela di riferimento e della disponibilità di prodotti freschi e/o di stagione

**Obiettivo:** menu proposti periodicamente in ragione delle diverse esigenze alimentari della clientela di riferimento e della disponibilità di prodotti freschi e/o di stagione

### **Attività associate alla Competenza**

Attività dell' AdA ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione associate:

Risultato atteso:RA1: Definire l'offerta, i prezzi e le iniziative promozionali dei servizi di ristorazione, a partire dall'analisi dei dati di mercato e di redditività  
Analisi del mercato nei servizi di ristorazione

Definizione dell'offerta di servizi e attività nei servizi di ristorazione

Definizione pricing nei servizi di ristorazione

Gestione e monitoraggio delle strategie di revenue management nei servizi di ristorazione

Ideazione di progetti promozionali nei servizi di ristorazione

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

## CONOSCENZE

criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu  
diverse tipologie di menu  
elementi di gastronomia  
sicurezza sul lavoro: regole e modalita' di comportamento (generali e specifiche)  
politiche di prezzo  
principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica ed eubiotica  
principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione degli abbinamenti cibo-vini  
principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza  
principi nutrizionali dei diversi alimenti  
proprieta' merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti

## ABILITÀ/CAPACITÀ

adeguare e personalizzare le scelte enogastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze di gusto del target di clientela di riferimento  
concepire sequenze alimentari per la composizione di menu innovativi ed esclusivi  
definire accostamenti appropriati tra pietanze e gamma di vini disponibile per la realizzazione di menu tradizionali e tipici  
proporre sequenze di pietanze funzionali alla stagionalita' degli ingredienti  
rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento  
scegliere le diverse componenti culinarie del menu anche in funzione dei parametri di costo prefissati

**Titolo:** Preparazione dei piatti complessi

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

**Obiettivo:** piatti complessi e della tradizione culinaria locale preparati secondo

le richieste del cliente conformemente agli standard di qualita' 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

modalita' di conservazione dei cibi

sicurezza sul lavoro: regole e modalita' 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

proprieta' 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 qualita' 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, quantita' e qualita' 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 fritture  
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.)

**Titolo: Ideazione e sviluppo delle ricette**

**Descrizione:** ricette personalizzate ed innovative elaborate secondo canoni nutrizionali ed organolettici appropriati

**Obiettivo:** ricette personalizzate ed innovative elaborate secondo canoni nutrizionali ed organolettici appropriati

**Attività associate alla Competenza**

Attività dell' AdA ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione associate:

Risultato atteso:RA1: Definire l'offerta, i prezzi e le iniziative promozionali dei servizi di ristorazione, a partire dall'analisi dei dati di mercato e di redditività  
Analisi del mercato nei servizi di ristorazione

Definizione dell'offerta di servizi e attività nei servizi di ristorazione

Definizione pricing nei servizi di ristorazione

Gestione e monitoraggio delle strategie di revenue management nei servizi di ristorazione

Ideazione di progetti promozionali nei servizi di ristorazione

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

### CONOSCENZE

sicurezza sul lavoro: regole e modalita' di comportamento (generali e specifiche)  
elementi di gastronomia  
norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (HACCP)  
principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica ed eubiotica  
principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza  
proprieta' merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti  
tecniche per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate  
tecnologie moderne di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualita'

### ABILITÀ/CAPACITÀ

concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche  
rilevare stili alimentari ed esigenze dietologiche peculiari della clientela  
individuare diverse combinazioni di prodotti alimentari in base alle loro caratteristiche organolettiche e morfologiche  
identificare la struttura di ricette-base tradizionali e tipiche al fine di riproporle in modo personalizzato

### Codici ISTAT CP2021 associati

<b>Codice</b>	<b>Titolo</b>
5.2.2.5.1	Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati
5.2.2.5.2	Esercenti di attività di ristorazione nei mercati e in posti assegnati
3.1.5.4.1	Tecnici della preparazione alimentare
5.2.2.1.0	Cuochi in alberghi e ristoranti

<b>Codice</b>	<b>Titolo</b>
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

<b>Codice Ateco</b>	<b>Titolo Ateco</b>
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

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved