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 agrituristica	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	2	X		X	
DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI DI RISTORAZIONE	Friuli Venezia Giulia	2	X		X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	1		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	
Food & Beverage Manager	Sardegna	3	X	X	X	
Tecnico dell'enogastronomia	Sardegna	2	X		X	
Tecnico per la gestione di struttura ricettiva/di ristorazione	Sardegna	2		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 BED&BREAKFAST	Lombardia	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				
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

TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia
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 DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	3	X	X	X
CHEF	Liguria	3	X	X	X
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	3	X	X	X
Tecnico dei servizi di ristorazione	Liguria	3	X	X	X
Cuoco	Marche	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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		
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	1		X	
CUOCO	Friuli Venezia Giulia	1			X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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	
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			

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 DIETETICO DIPLOMATO (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

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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Tecnico della ristorazione	Basilicata	4	X	X	X	X
Operatore di cucina	Basilicata	4	X	X	X	X
Operatore di cucina - Cuoco	Campania	4	X	X	X	X
Chef di cucina salutistica	Campania	4	X	X	X	X
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 DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	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 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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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
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
AIUTO CUOCO	Abruzzo	1				X
CUOCO/CHEF	Abruzzo	1				X
OPERATORE DI CUCINA	Abruzzo	2			X	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
PIZZAIOLO	Friuli Venezia Giulia	1				X
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	1				X
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	1				X
Operatore della ristorazione - aiuto cuoco	Lazio	3	X	X		X
EFFETTUARE LA PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI GARANTENDO LA SICUREZZA DEL CLIENTE ATTRAVERSO L'APPLICAZIONE DI NORME IGIENICO-SANITARIE CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLE PERSONE CELIACHE	Lombardia	1	X			
CHEF - CUOCO	Lombardia	1	X			
ADDETTO DI CUCINA	Lombardia	2	X			X
Pizzaiolo	Marche	1				X
Operatore del servizio sala	Marche	1				X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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
OPERATORE SERVIZI MENSA	Lombardia	0				
RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE NELLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	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 responsabilita'
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 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

Attivitá 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

Attivitá 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

Attivitá 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

Attivitá 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

Attivitá 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

Attivitá 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

Attivitá 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

Attivitá 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

Attivitá 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

Attivitá 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

Attivitá 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

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 disponibilita' di prodotti freschi

e/o di stagione

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

Attività associate alla Competenza

Attivitá 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

Attivitá 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

Attivitá 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

Attivitá 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

Attivitá 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

Codice	Titolo
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
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 2025 INAPP | All Rights Reserved