

## Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti

 SETTORE 23. [Servizi turistici](#)

REPERTORIO - Puglia

### AdA associate alla Qualificazione

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

#### Tabelle di equivalenza AdA

Tecnico della produzione pasti - cuoco

Lazio

Operatore di cucina

Sardegna

#### Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

#### Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE	Abruzzo	4	X	X	X	X
Tecnico della ristorazione	Basilicata	4	X	X	X	X
Operatore di cucina	Basilicata	4	X	X	X	X
Operatore di cucina - Cuoco	Campania	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>
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
Addetto alle attività ristorative e ricettive - cucina	Piemonte	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 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			
PIZZAIOLO	Friuli Venezia Giulia	1				X
PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME	Friuli Venezia Giulia	1	X			

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
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
Operatore della ristorazione	Molise	3	X	X		X
Pizzaiolo	Piemonte	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>
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
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Sicilia	2	X			X
Collaboratore di cucina	Sicilia	3	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 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				
RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE NELLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	Lombardia	0				

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
OPERATORE SERVIZI MENSA	Lombardia	0				
CUOCO DIPLOMATO IN DIETETICA (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	0				

## Competenze

**Titolo:** predisposizione di menù semplici

**Descrizione:** allestire menu semplici in linea con le indicazioni dell'azienda tenendo in considerazione le caratteristiche della clientela di riferimento, l'offerta stagionale ed il costo dei piatti proposti

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

caratteristiche dei principali gruppi alimentari (salumi e insaccati, farinacei e cereali, vegetali, legumi, uova, latte e derivati, grassi, carni, prodotti ittici, zuccheri)

caratteristiche organolettiche degli alimenti per comprendere le modifiche degli alimenti dopo la cottura

criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù

elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia

tecnica per predisporre il menù anche in lingua straniera

elementi di contabilità aziendale e calcolo professionale per calcolare il costo dei piatti proposti

normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro

principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti e rendere il menù omogeneo e completo

storia, usi e costumi del territorio per offrire un prodotto/servizio rispondente

terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria

storia, usi e costumi del territorio per offrire un prodotto/servizio rispondente

terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria

principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti e rendere il menù omogeneo e completo

elementi di contabilità aziendale e calcolo professionale per calcolare il costo dei piatti proposti

normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro

criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù

elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia

tecnica per predisporre il menù anche in lingua straniera

caratteristiche organolettiche degli alimenti per comprendere le modifiche degli alimenti dopo la cottura

caratteristiche dei principali gruppi alimentari (salumi e insaccati, farinacei e cereali, vegetali, legumi, uova, latte e derivati, grassi, carni, prodotti ittici, zuccheri)

## ABILITÀ/CAPACITÀ

abbinare in modo organico e completo i piatti del menù

calcolare il costo dei singoli piatti proposti nel menù

comprendere le modificazioni organolettiche degli alimenti durante la cottura

identificare i principi nutritivi delle materie prime

**Titolo: approvvigionamento materie prime**

**Descrizione: effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali**

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

caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo

elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori

fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa

normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro

nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori

terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria

elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori

fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa  
normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro  
nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori  
terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria  
caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo  
terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria  
normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro  
nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori  
fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa  
elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori  
caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo

#### **ABILITÀ/CAPACITÀ**

verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate  
pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente  
identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati  
controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire

#### **Titolo: conservazione e stoccaggio delle materie prime**

**Descrizione:** conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi

## 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: 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

caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi

norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti

principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti

caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi

norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti

principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti

caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa  
disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi  
norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti  
principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative  
sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti

### ABILITÀ/CAPACITÀ

prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche  
preservare la qualità dei prodotti e dei cibi  
controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di reperibilità e dei livelli di rotazione  
applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino  
controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire

### **Titolo: cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili**

**Obiettivo: allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti**

### 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

caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.)  
caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni  
caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo  
normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro  
procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento

## ABILITÀ/CAPACITÀ

adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature  
effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda  
eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda  
individuare strumenti, macchine e attrezzature per le diverse attività sulla base delle procedure standard  
operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina)  
utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia e igiene personale e della cucina e di riordino degli spazi di lavoro

**Titolo: trattamento delle materie prime e dei semilavorati**

**Obiettivo: svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco**

## Attività associate alla Competenza

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

Risultato atteso: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: 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

caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme haccp disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative  
modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi

norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari  
principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative  
tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed  
eseguire le indicazioni di lavorazione  
utensili per la preparazione dei cibi

## ABILITÀ/CAPACITÀ

identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati  
preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni),  
dolci (freddi o congelati), impasti e salse  
preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni,  
pesci, ecc.)  
scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle  
ricette

### Titolo: preparazione piatti

**Descrizione:** preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di  
porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti, controllo visivo/olfattivo  
qualità delle materie prime e dei piatti preparati

### 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

criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda

disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei colleghi

elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche

modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi

normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro

norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (dl n.155/77)

principali tecniche di preparazione dei piatti

principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative

tecniche di cottura classica

criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda

disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei colleghi

elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche

modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi

normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro

norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (dl n.155/77)

principali tecniche di preparazione dei piatti

principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative

tecniche di cottura classica

## ABILITÀ/CAPACITÀ

mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge

utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi

utilizzare le varie attrezzature ed i macchinari della cucina e della sala

applicando correttamente le normative igienico-sanitarie e antinfortunistiche

eseguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio

adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala

dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina

### Codici ISTAT CP2021 associati

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

<b>Codice Ateco</b>	<b>Titolo Ateco</b>
56.11.11	Attività di ristoranti con servizio al tavolo, escluse gelaterie e pasticcerie
56.11.21	Attività di gelaterie con servizio al tavolo
56.11.22	Attività di gelaterie senza servizio al tavolo o da asporto

<b>Codice Ateco</b>	<b>Titolo Ateco</b>
56.11.23	Attività di pasticcerie con servizio al tavolo
56.11.24	Attività di pasticcerie senza servizio al tavolo o da asporto
56.11.93	Attività di ristoranti a bordo di mezzi di trasporto
56.21.01	Attività di catering per eventi presso location dei clienti
56.21.02	Attività di catering per eventi presso sale per banchetti
56.22.01	Attività di servizi di catering su base contrattuale
56.22.02	Altri servizi di ristorazione
56.30.01	Attività di somministrazione di bevande in bar e caffetterie
56.30.02	Attività di somministrazione di bevande in lounge cocktail bar
56.30.03	Attività di somministrazione mobile di bevande
56.30.04	Attività di somministrazione di bevande a bordo di mezzi di trasporto
74.99.41	Attività di consulenza fornite da enotecari e sommelier
74.99.42	Attività di consulenza in gastronomia