

Tecnico della ristorazione - Chef

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

REPERTORIO - Campania

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
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	4	X	X	X	X
Tecnico dei servizi di ristorazione	Liguria	4	X	X	X	X
CHEF	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	
Food & beverage manager	Basilicata	3	X	X	X	
Tecnico della ristorazione	Basilicata	1		X		
Chef di cucina salutistica	Campania	2		X		X
COORDINAMENTO AVANZATO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	2		X		X
COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	2		X		X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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		
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		
FOOD & BEVERAGE MANAGER	Lombardia	3	X	X	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
Food & beverage manager	Campania	0				
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	0				
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	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				
GESTORE DI AGRITURISMO	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
Tecnico dei servizi di ristorazione	Liguria	3	X	X	X
CHEF	Liguria	3	X	X	X
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	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	
COORDINAMENTO AVANZATO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	2	X		X
COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	2	X		X
PROGETTAZIONE SPECIALISTICA DI MENÙ PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE	Friuli Venezia Giulia	1		X	
PROGETTAZIONE DI MENÙ PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE	Friuli Venezia Giulia	1		X	
CHEF - CUOCO	Lombardia	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
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 DIPLOMATO IN DIETETICA (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	0			

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

Tabelle di equivalenza AdA

Tecnico della produzione pasti - cuoco

Lazio

Operatore di cucina

Sardegna

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE	Abruzzo	4	X	X	X	X
Operatore di cucina	Basilicata	4	X	X	X	X
Tecnico della ristorazione	Basilicata	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Chef di cucina salutistica	Campania	4	X	X	X	X
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	4	X	X	X	X
Operatore di cucina - Cuoco	Campania	4	X	X	X	X
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	4	X	X	X	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	4	X	X	X	X
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	4	X	X	X	X
CHEF	Liguria	4	X	X	X	X
Essere in grado di elaborare il menù a base vegetale e preparare i relativi piatti secondo criteri di consapevolezza nutrizionale e di ecosostenibilità	Liguria	4	X	X	X	X
Aiuto cuoco	Liguria	4	X	X	X	X
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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
CUOCO/CHEF	Abruzzo	1				X
OPERATORE DI CUCINA	Abruzzo	2			X	X
AIUTO CUOCO	Abruzzo	1				X
Operatore per l'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e per la preparazione dei pasti	Calabria	2		X		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		

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
ALLESTIMENTO ARTISTICO DELLE PIETANZE PER SERVIZI RAFFINATI	Friuli Venezia Giulia	1			X	
AIUTO CUOCO	Friuli Venezia Giulia	3	X	X		X
PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME CON TECNICHE ELABORATE	Friuli Venezia Giulia	1	X			
PIZZAIOLO	Friuli Venezia Giulia	1				X
PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME	Friuli Venezia Giulia	1	X			
Operatore della ristorazione - aiuto cuoco	Lazio	3	X	X		X
CHEF - CUOCO	Lombardia	1	X			
ADDETTO DI CUCINA	Lombardia	2	X			X
EFFETTUARE LA PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI GARANTENDO LA SICUREZZA DEL CLIENTE ATTRAVERSO L'APPLICAZIONE DI NORME IGIENICO-SANITARIE CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLE PERSONE CELIACHE	Lombardia	1	X			
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/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti	Puglia	3	X	X		X
Operatore/operatrice per la preparazione di pasti per diete speciali	Puglia	3	X	X		X
Operatore per la preparazione di pasti semplici, la conduzione di imbarcazioni da diporto e la progettazione di percorsi turistici	Puglia	1		X		
Tecnico di cucina	Puglia	2		X	X	
Operatore/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 di cucina	Sardegna	2	X			X
Addetto all'approvvigionamento per la ristorazione	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
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				
COTTURA SPECIALISTICA DEGLI ALIMENTI	Friuli Venezia Giulia	0				
COTTURA DEGLI ALIMENTI	Friuli Venezia Giulia	0				

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 DIPLOMATO IN DIETETICA (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	0				

Competenze

Titolo: Coordinamento dei diversi operatori e delle risorse umane

Descrizione: Coordinamento dei diversi operatori e delle risorse umane

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

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Elementi di organizzazione aziendale

Elementi e tecniche di organizzazione del lavoro

Normativa sui contratti di settore

Tecniche e strumenti di esercizio della leadership

Tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilità

Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale

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: Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori

Descrizione: Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori

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

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Caratteristiche funzionali di prodotti e servizi
Elementi relativi alla normativa su contratti e appalti
Tecniche di comunicazione efficace
Sistemi informatici per la gestione degli acquisti
Tecniche di negoziazione
Tecniche di preventivazione, analisi dei costi

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 attività previsto

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

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

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

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.02 (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: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

Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp
Procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti

Tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività
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 accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo

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 modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando

Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di

Titolo: Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari

Descrizione: Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari

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

Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp

Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti

Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati

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

Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di pulitura, preparazione e conservazione delle materie prime

ABILITÀ/CAPACITÀ

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

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

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

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

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 deterioramento/deperimento delle materie/prodotti impiegati

Titolo: Progettazione del menù

Descrizione: Progettazione del menù

Obiettivo: Menù 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

CONOSCENZE

Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu

Diverse tipologie di menu

Elementi di gastronomia

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 nutrizionali dei diversi alimenti

Proprietà 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 stagionalità 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 semplici

Descrizione: Preparazione dei piatti semplici

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

Attività associate alla Competenza

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

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

Cottura degli alimenti (pietanze e dolci)

Preparazione dei semilavorati

Allestimento dei piatti

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

Controllo dello stato delle attrezzature di cucina

Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo

Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti

alimentari

CONOSCENZE

Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp
Organizzazione funzionale del reparto cucina
Processi di cottura degli alimenti
Processi di preparazione di piatti
Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti
Ricette tipiche e tradizionali
Standard di qualità dei prodotti alimentari
Utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi
Attrezzature per la conservazione dei cibi
Elementi di gastronomia
Modalità di conservazione dei cibi

ABILITÀ/CAPACITÀ

Adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto
Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro
Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti
Applicare tecniche di cottura dei cibi (al forno, bollitura, frittura, ecc)
Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati
Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni
Preparare contorni a base di verdure
Preparare primi piatti a base di pasta fresca o secca con condimenti di base
Preparare secondi semplici a base di carne o pesce
Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi
Utilizzare utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi

Titolo: Preparazione dei piatti complessi

Descrizione: Preparazione dei piatti complessi

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

Attività associate alla Competenza

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

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

Controllo delle materie prime

Preparazione preliminare delle materie prime

Conservazione di materie prime

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

Cottura degli alimenti (pietanze e dolci)

Preparazione dei semilavorati

Allestimento dei piatti

Risultato atteso:RA3: Comporre i piatti da presentare o vassoi da esporre in un buffet, seguendo un personale senso artistico, utilizzando a fini decorativi diversi componenti (es. elementi dello stesso alimento o elementi esterni al contenuto del piatto)

Decorazione di piatti e vassoi

Composizione artistica di piatti e vassoi

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

Controllo dello stato delle attrezzature di cucina

Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo

Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

CONOSCENZE

Attrezzature per la conservazione dei cibi

Elementi di gastronomia

Modalità di conservazione dei cibi

Modalità e strumenti di sporzionatura e impiattamento degli alimenti

Modalità e tecniche di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti

Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp

Organizzazione funzionale del reparto cucina
Processi di cottura degli alimenti
Processi di preparazione di piatti complessi
Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti
Ricette tipiche e tradizionali, anche di piatti complessi
Standard di qualità dei prodotti alimentari
Tecniche e strumenti per la preparazione di salse e fondi di cucina
Tipologie di farciture
Utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di cottura dei cibi (al forno, bollitura, frittura, ecc)
Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti
Adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto
Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro
Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati
Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni
Preparare contorni e antipasti di varia tipologia (caldi, freddi, magri, grassi, le insalate da antipasto e composte)
Preparare fondi di cucina e piatti a base di uova
Preparare minestre, zuppe e vellutate
Preparare piatti tipici della cucina locale
Preparare primi piatti complessi (pasta fresca all'italiana, specialità a base di pasta secca, crespelle, gnocchi, specialità a base di riso) applicando le tecniche di cottura più idonee
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.)
Preparare secondi piatti e frittiture
Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e composizione artistica di piatti e vassoi
Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi
Utilizzare utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi

Titolo: Preparazione dei dolci

Descrizione: Preparazione dei dolci

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: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

Elementi di scienze e tecnologie alimentari

Elementi di gastronomia

Caratteristiche e modalità d'uso delle materie prime e dei preparati di base per la pasticceria di cucina

Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno

Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp)

Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp

Tecniche di farcitura prodotti di pasticceria

Processi di lievitazione

Impianti di cottura prodotti da forno (forni statici, rotativi, ventilati): tipologie e funzionamento

ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno

Utilizzare modalità di controllo e regolazione qualità formatura dell'impasto

Utilizzare attrezzature ed utensili idonei per la farcitura e la decorazione dei prodotti di pasticceria (sac a poche, aerografi, spatole, macchine per la lavorazione dello zucchero, ecc)

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

Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati

Applicare tecniche di preparazione degli impasti

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

Applicare procedure di controllo/regolazione processo di cottura prodotti da forno

Applicare criteri di decorazione

Titolo: Ideazione e sviluppo delle ricette

Descrizione: Ideazione e sviluppo delle ricette

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

Tecnologie moderne di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità

Proprietà 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

Principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica ed eubiotica

Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp

Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp)

Elementi di gastronomia

ABILITÀ/CAPACITÀ

Rilevare stili alimentari ed esigenze dietologiche peculiari della clientela

Concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche

Identificare la struttura di ricette-base tradizionali e tipiche al fine di riproporle in modo personalizzato

Individuare diverse combinazioni di prodotti alimentari in base alle loro caratteristiche organolettiche e morfologiche

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
5.2.2.1.0	Cuochi in alberghi e ristoranti
5.2.2.2.1	Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva
5.2.2.2.2	Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati
8.1.4.2.0	Personale non qualificato nei servizi di ristorazione
5.2.2.5.1	Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati
3.1.5.4.1	Tecnici della preparazione alimentare
5.2.2.5.2	Esercenti di attività di ristorazione nei mercati e in posti assegnati

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