

## Operatore di cucina

 **SETTORE 23. Servizi turistici**

REPERTORIO - Sardegna

### 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   |
| Operatore di cucina   | Basilicata | 4          | X   | X   | X   | X   |
| Tecnico della ristorazione  | Basilicata | 4          | X   | X   | X   | X   |
| Chef di cucina salutistica  | Campania   | 4          | X   | X   | X   | X   |
| Tecnico della ristorazione - Chef   | 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> |
|---|-------------------|-------------------|------------|------------|------------|------------|
| Operatore di cucina - Cuoco   | Campania          | 4                 | X          | X          | X          | X          |
| OPERATORE DELLA RISTORAZIONE  | Emilia-Romagna    | 4                 | X          | X          | X          | X          |
| TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI  | Emilia-Romagna    | 4                 | X          | X          | X          | X          |
| 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          |
| Addetto alle attività ristorative e ricettive - cucina  | Piemonte          | 4                 | X          | X          | X          | X          |
| Addetto qualificato alla cucina (cuoco)   | Umbria            | 4                 | X          | X          | X          | X          |

| <b>Qualificazione</b>  | <b>Repertorio</b>     | <b>RA coperti</b> | <b>RA1</b> | <b>RA2</b> | <b>RA3</b> | <b>RA4</b> |
|--|-----------------------|-------------------|------------|------------|------------|------------|
| Operatore dei servizi e delle produzioni di cucina   | Valle d'Aosta         | 4                 | X          | X          | X          | X          |
| Cuoco  | Valle d'Aosta         | 4                 | X          | X          | X          | X          |
| OPERATORE DI CUCINA  | Veneto                | 4                 | X          | X          | X          | X          |
| <b>Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA</b>  |                       |                   |            |            |            |            |
| <b>Qualificazione</b>  | <b>Repertorio</b>     | <b>RA coperti</b> | <b>RA1</b> | <b>RA2</b> | <b>RA3</b> | <b>RA4</b> |
| 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  | 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          |

| Qualificazione   | Repertorio            | RA coperti | RA1 | RA2 | RA3 | RA4 |
|--|-----------------------|------------|-----|-----|-----|-----|
| PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME CON TECNICHE ELABORATE  | Friuli Venezia Giulia | 1          | X   |     |     |     |
| PIZZAIOL   | Friuli Venezia Giulia | 1          |     |     | X   |     |
| PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME   | Friuli Venezia Giulia | 1          | X   |     |     |     |
| GESTIONE DELL'EVASIONE DEGLI ORDINATIVI IN SITUAZIONI COMPLESSE  | Friuli Venezia Giulia | 1          |     | X   |     |     |
| Operatore della ristorazione - aiuto cuoco   | Lazio                 | 3          | X   | X   |     | 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   |     |     |     |
| CHEF - CUOCO   | Lombardia             | 1          | 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   |

| Qualificazione   | Repertorio | RA coperti | RA1 | RA2 | RA3 | RA4 |
|--|------------|------------|-----|-----|-----|-----|
| Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione 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   |
| Collaboratore di cucina  | Sicilia    | 3          | X   | X   |     | X   |
| OPERATORE DELLA RISTORAZIONE   | Sicilia    | 2          | X   |     |     | X   |
| Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative  | Sicilia    | 2          | X   |     |     | X   |

| <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          |
| <b>Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA</b>  |                       |                   |            |            |            |            |
| <b>Qualificazione</b>  | <b>Repertorio</b>     | <b>RA coperti</b> | <b>RA1</b> | <b>RA2</b> | <b>RA3</b> | <b>RA4</b> |
| 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                 |            |            |            |            |
| OPERATORE SERVIZI MENSA  | Lombardia             | 0                 |            |            |            |            |

| Qualificazione   | Repertorio                    | RA coperti | RA1 | RA2 | RA3 | RA4 |
|--|-------------------------------|------------|-----|-----|-----|-----|
| RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE NELLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI | Lombardia                     | 0          |     |     |     |     |
| CUOCO DIPLOMATO IN DIETETICA (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)           | Provincia autonoma di Bolzano | 0          |     |     |     |     |

## Competenze

**Titolo:** Realizzazione di piatti pronti per il consumo

**Descrizione:** Realizzare ricette combinando caratteristiche dei prodotti, tecniche di preparazione, regole e tempistiche di cottura, tecnologia di apparecchi e strumenti per la cucina in modo accontentare le esigenze dei consumatori e le tendenze del mercato

### 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

## CONOSCENZE

Principali caratteristiche e proprietà organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione di piatti al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione  
Caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili per la preparazione di cibi, per un utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza  
Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP;  
normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)  
Elementi di enogastronomia  
Elementi di merceologia alimentare e di scienze dell'alimentazione  
Modalità, tecniche ed attrezzature per la conservazione di alimenti e bevande  
Organizzazione della cucina  
Principali vini italiani, europei ed extraeuropei e criteri di abbinamento cibo / vino  
Processi di cottura degli alimenti  
Standard di qualità dei prodotti per l'alimentazione  
Ricette della cultura gastronomica locale, nazionale ed internazionale  
Tecnologie ed attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Controllare la qualità dei cibi e delle bevande predisposti anche servendosi della percezione visiva ed olfattiva  
Realizzare le preparazioni dolci e salate previste nel menù utilizzando le diverse tecniche di trasformazione e cottura (bollitura, frittura ecc.) e le attrezzature idonee e rispettando le procedure e gli standard di sicurezza ed igienico-sanitarie  
Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP  
Applicare tecniche di pulitura, taglio e cottura dei cibi con l'uso della attrezzatura culinaria  
Curare la scelta degli ingredienti, valutando la loro qualità e conservazione, e determinandone il dosaggio secondo ricette ed esperienza  
Implementare la preparazione di piatti pronti per il consumo applicando le tecniche specifiche per le diverse tipologie: antipasti, primi, secondi, contorni e dolci

### **Titolo: Preparazione degli ingredienti (semilavorati)**

**Descrizione:** Procedere al taglio ed approntamento degli ingredienti da cucinare o preparare crudi, selezionandoli e dosandoli in funzione della qualità e quantità previste dalle ricette

### **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

### **CONOSCENZE**

Principali caratteristiche e proprietà organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione di piatti al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione

Caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili per la

preparazione di cibi, per un utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza

Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)

Elementi di enogastronomia

Elementi di merceologia alimentare e di scienze dell'alimentazione

Modalità, tecniche ed attrezzature per la conservazione di alimenti e bevande

Organizzazione della cucina

Processi di cottura degli alimenti

Ricette della cultura gastronomica locale, nazionale ed internazionale

Standard di qualità dei prodotti per l'alimentazione  
Tecnologie ed attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento

### ABILITÀ/CAPACITÀ

Selezionare e dosare le materie prime da utilizzare in funzione della qualità e delle quantità previste dalle ricette

Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP

Procedere al taglio ed approntamento degli ingredienti alimentari, utilizzando tecniche ed utensili specifiche

Utilizzare macchinari, strumenti ed attrezzature per la pulizia e la preparazione delle materie prime

**Titolo:** Conservazione della materie prime e degli alimenti cucinati

**Descrizione:** Curare la temperatura e le modalità di conservazione delle materie prime e dei cucinati in modo da mantenerne caratteristiche nutrizionali ed organolettiche

### 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

Principali caratteristiche e proprietà organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione di piatti al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione  
Caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili per la preparazione di cibi, per un utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza  
Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)  
Elementi di enogastronomia

Elementi di merceologia alimentare e di scienze dell'alimentazione  
Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintrac

Modalità, tecniche ed attrezzature per la conservazione di alimenti e bevande

Organizzazione della cucina

Processi di cottura degli alimenti

Ricette della cultura gastronomica locale, nazionale ed internazionale

Standard di qualità dei prodotti per l'alimentazione

Tecnologie ed attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative

Regolare temperature degli ambienti e posizionamento delle confezioni in relazione alle caratteristiche qualitative e quantitative dei prodotti da conservare

Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP

Applicare tecniche di conservazione di alimenti e bevande

Applicare procedure di controllo dello stato di conservazione delle materie prime, alimenti e bevande

**Titolo:** Approvvigionamento di materie prime per cucina

**Descrizione:** Selezionare i prodotti di origine animale e vegetale valutandone caratteristiche e qualità, per poterne valorizzare le peculiarità nella preparazione, cottura e conservazione

**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**

Standard di qualità dei prodotti per l'alimentazione

Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)

Caratteristiche merceologiche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti

Criteri di selezione fornitori

Elementi di enogastronomia

Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciametria

Merceologia alimentare

## Mercato della ristorazione

Modalità, tecniche ed attrezzature per la conservazione di alimenti e bevande  
Procedure di controllo dello stato di conservazione degli alimenti e bevande

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP

Applicare le tecniche ed utilizzare le attrezzature per la conservazione delle materie prime approvvigionate in modo da non alterarne freschezza, sapore e qualità organolettiche

Monitorare l'andamento dei costi nel rispetto del budget concordato

Provvedere all'approvvigionamento delle materie prime per la ristorazione selezionando i prodotti che in qualità e conservazione permettano la valorizzazione delle ricette da eseguire

Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative

Selezionare i fornitori per affidabilità ed economicità, valutando le offerte e monitorando l'esecuzione degli ordini

**Titolo:** Confezionamento formale dell'elaborato per la presentazione al cliente

**Descrizione:** Impiattare e decorare gli alimenti in modo creativo e con gusto estetico

Attività associate alla Competenza

## CONOSCENZE

Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati

Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)

Attrezzature e tecniche di sporzionatura e impiattamento degli alimenti

Normative igienico - sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari

Tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, pasticceria, in sala e nel bar e loro

funzionamento

### ABILITÀ/CAPACITÀ

Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP

Prefigurare l'immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività  
Scegliere modalità e tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura per la presentazione del piatto

Selezionare e preparare gli alimenti (pesare, tagliare, assemblare ecc.) in modo adeguato alle richieste e alle esigenze del cliente

Utilizzare strumenti ed applicare tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto

### 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                                 |

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