

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

Operatorie 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
Operatorie 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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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
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	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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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				
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 la 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

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

Codici ISTAT ATECO associati

Codice Ateco	Titolo Ateco
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

Codice Ateco	Titolo Ateco
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