

Tecnico di cucina

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

REPERTORIO - Sardegna

AdA associate alla Qualificazione

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	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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	3	X	X	X
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	3	X	X	X
Tecnico dei servizi di ristorazione	Liguria	3	X	X	X
CHEF	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	Puglia	3	X	X	X
Responsabile di cucina - Chef	Sardegna	3	X	X	X
Tecnico di cucina	Sardegna	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		

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	1		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	
COORDINAMENTO AVANZATO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	2	X		X
COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	2	X		X
CHEF - CUOCO	Lombardia	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
Operatore della produzione pasti	Molise	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			
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			
Addetto alle attività di cucina	Sardegna	0			

Competenze

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

Titolo: Ideazione e sviluppo di ricette

Descrizione: Ideare ricette personalizzate ed innovative elaborate secondo canoni nutrizionali ed organolettici appropriati

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: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

Elementi di contabilità aziendale e tecniche di budgeting per calcolare il costo dei piatti proposti
Elementi di scienze dell'alimentazione
Gastronomia, culinaria ed enologia
Modalità di sporzionatura, impiattamento, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati
Normativa comunitaria, nazionale e regionale a tutela del consumatore e della sicurezza alimentare e dei lavoratori
Proprietà e caratteristiche (chimiche, fisiche, merceologiche, nutrizionali e organolettiche) degli ingredienti e delle materie prime dei prodotti alimentari e delle bevande per elaborare abbinamenti equilibrati nella predisposizione del menù
Regimi alimentari e loro caratteristiche nutrizionali (es. dieta gluten-free, vegana, vegetariana, macrobiotica ed eubiotica)
Tecniche e strumenti per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate
Tecnologie moderne di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità
Tradizioni enogastronomiche del territorio, abitudini e nuove tendenze nei comportamenti alimentari del/dei target di clienti

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
Realizzare combinazioni diverse di prodotti alimentari in base alle loro caratteristiche organolettiche e morfologiche
Realizzare combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche
Soddisfare esigenze dietologiche e stili alimentari della clientela
Sperimentare la struttura di ricette-base tradizionali e tipiche e riproporle in modo personalizzato
Ideare nuove combinazioni culinarie bilanciate tra i prodotti alimentari in base alle loro caratteristiche organolettiche e morfologiche per la composizione di

menu innovativi ed esclusivi

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

Realizzare piatti semplici e complessi curandone la sporzionatura, l'impiattamento, la guarnizione, la decorazione e la farcitura soddisfacendo le esigenze dietologiche e stili alimentari della clientela con senso estetico e creatività e nel rispetto della normativa vigente in relazione alla manipolazione degli alimenti ed alla tutela del consumatore

Soddisfare esigenze dietologiche e stili alimentari della clientela

Sperimentare la struttura di ricette-base tradizionali e tipiche e riproporle in modo personalizzato

Verificare la disponibilità delle materie presenti sul mercato ed il relativo costo in relazione al budget disponibile

Titolo: Gestione dell'approvvigionamento per le attività di cucina

Descrizione: Individuare e selezionare i fornitori sulla base delle caratteristiche delle materie prime e delle attrezzature necessarie, supervisionando le operazioni di acquisto

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

CONOSCENZE

Attrezzature e modalità di conservazione dei prodotti alimentari

Caratteristiche del mercato delle attrezzature da cucina e dei relativi fornitori

Elementi e tecniche di comunicazione, negoziazione commerciale, problem setting e problem solving

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 rintracciabilità del prodotto
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)
Tecniche e strumenti per l'analisi del fabbisogno e l'approvvigionamento di materie prime e attrezzature (con analisi costi-benefici)
Terminologia di settore in lingua straniera
Valutare il fabbisogno di materie prime ed attrezzature in relazione alle caratteristiche delle stesse, alla tempistica di consegna, alle disponibilità di budget, alle disponibilità presenti in dispensa

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri di selezione fornitori e valutazione delle offerte in relazione alle esigenze della struttura e la disponibilità finanziaria
Definire tempi e modi del servizio di fornitura in funzione delle proprie esigenze
Gestire le relazioni con i fornitori per quanto attiene il processo di acquisto anche in lingua straniera
Individuare i fornitori di beni e di servizi necessari al funzionamento della struttura ricettiva, attraverso la valutazione delle offerte esistenti e la selezione di quelle che meglio rispondono al rapporto qualità - prezzo
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)
Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative
Stabilire e pianificare le procedure di approvvigionamento delle materie prime e delle attrezzature in accordo con la proprietà o la direzione generale
Valutare il fabbisogno di materie prime ed attrezzature in relazione alle caratteristiche delle stesse, alla tempistica di consegna, alle disponibilità di budget, alle disponibilità presenti in dispensa
Applicare criteri di selezione fornitori e valutazione delle offerte in relazione alle esigenze della struttura e la disponibilità finanziaria
Definire tempi e modi del servizio di fornitura in funzione delle proprie esigenze
Gestire le relazioni con i fornitori per quanto attiene il processo di acquisto anche in lingua straniera
Individuare i fornitori di beni e di servizi necessari al funzionamento della struttura ricettiva, attraverso la valutazione delle offerte esistenti e la selezione di quelle che meglio rispondono al rapporto qualità - prezzo
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)
Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei

prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative
Stabilire e pianificare le procedure di approvvigionamento delle materie prime e delle attrezzature in accordo con la proprietà o la direzione generale
Valutare il fabbisogno di materie prime ed attrezzature in relazione alle caratteristiche delle stesse, alla tempistica di consegna, alle disponibilità di budget, alle disponibilità presenti in dispensa

Titolo: Pianificazione e coordinamento delle attività di cucina

Descrizione: Organizzare le attività di cucina sulla base degli ordini previsti e delle risorse disponibili, definire regole e procedure di lavoro e monitorarne l'esecuzione

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

Risultato atteso:RA3: Garantire una corretta gestione degli ordinativi, stabilendo ruoli e attribuendo i compiti alle risorse, in base alla programmazione dei flussi di lavoro e agli imprevisti
Coordinamento del personale di cucina

CONOSCENZE

Elementi di organizzazione del lavoro per gestire in maniera flessibile la programmazione delle attività
Elementi e tecniche di organizzazione del lavoro per gestire in maniera flessibile la programmazione delle attività
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)
Normativa relativa alla sicurezza sui luoghi di lavoro per programmare le

attività di prevenzione e gestione del rischio e definire il sistema dei ruoli e dei compiti ad esse associato
Normativa sui contratti di settore
Processi di erogazione del servizio: fasi, ruoli, modalità organizzative
Struttura organizzativa del comparto cucina
Tecniche di comunicazione, relazione interpersonale, negoziazione e gestione dei conflitti
Tecniche e strumenti di esercizio della leadership e per l'attribuzione di compiti e responsabilità

ABILITÀ/CAPACITÀ

Controllare la qualità dei cibi e delle bevande predisposti anche servendosi della percezione visiva ed olfattiva

Organizzare il piano di attività della cucina assegnando incarichi e compiti, in relazione ai carichi di lavoro previsti ed alla disponibilità effettiva di personale

Supervisionare l'esecuzione delle pre-lavorazioni e delle rifiniture al fine di garantire il corretto svolgimento dell'intero processo di preparazione dei cibi

Monitorare l'andamento delle attività di cucina in relazione alle richieste provenienti dalla sala, al fine di effettuare i necessari interventi correttivi in caso di disagi e/o per rispondere a richieste aggiuntive/non previste da parte del cliente

Gestire il personale di cucina valorizzando le caratteristiche e le competenze professionali di ciascuno al fine di garantire l'impiego ottimale delle risorse a disposizione

Collaborare con il personale di sala per tenere sotto controllo il flusso degli ordini ed i tempi di evasione degli stessi e garantire la corrispondenza tra la disponibilità di piatti offerta e quella effettiva

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

Collaborare con il personale di sala per tenere sotto controllo il flusso degli ordini ed i tempi di evasione degli stessi e garantire la corrispondenza tra la disponibilità di piatti offerta e quella effettiva

Controllare la qualità dei cibi e delle bevande predisposti anche servendosi della percezione visiva ed olfattiva

Coordinare i gruppi di lavoro utilizzando tecniche di gestione e leadership

Definire e monitorare il bisogno qualitativo e quantitativo di personale

Gestire il personale di cucina valorizzando le caratteristiche e le competenze professionali di ciascuno al fine di garantire l'impiego ottimale delle risorse a disposizione

Monitorare l'andamento delle attività di cucina in relazione alle richieste provenienti dalla sala, al fine di effettuare i necessari interventi correttivi in caso di disagi e/o per rispondere a richieste aggiuntive/non previste da parte del cliente

Organizzare il piano di attività della cucina assegnando incarichi e compiti, in relazione ai carichi di lavoro previsti ed alla disponibilità effettiva di personale
Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP

Supervisionare l'esecuzione delle pre-lavorazioni e delle rifiniture al fine di garantire il corretto svolgimento dell'intero processo di preparazione dei cibi

Titolo: Realizzazione delle pietanze e coordinamento delle attività di cucina

Descrizione: Realizzare le preparazioni, coordinando le diverse attività di cucina e verificando la qualità dei piatti

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: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

Risultato atteso:RA3: Garantire una corretta gestione degli ordinativi, stabilendo ruoli e attribuendo i compiti alle risorse, in base alla programmazione dei flussi di lavoro e agli imprevisti

Coordinamento del personale di cucina

Titolo: Predisposizione del menù

Descrizione: Costruire il menù tenendo conto delle caratteristiche e dello

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: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

Abitudini e nuove tendenze nei comportamenti alimentari del/dei target di clienti al fine di apportare variazioni ed adeguare l'offerta di pietanze
Caratteristiche, provenienza, deperibilità delle materie prime per programmare l'offerta dei piatti garantendo la qualità degli ingredienti e l'impiego ottimale delle riserve presenti in dispensa

Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù

Elementi di contabilità aziendale per calcolare il costo dei piatti proposti

Elementi di scienze dell'alimentazione

Principi nutritivi degli alimenti per elaborare abbinamenti equilibrati nella predisposizione del menù

Regimi alimentari e loro caratteristiche nutrizionali (es. dieta gluten-free, vegana, vegetariana, macrobiotica ed eubiotica)

Tradizioni enogastronomiche del territorio per valorizzarne le peculiarità nell'elaborazione del menù

ABILITÀ/CAPACITÀ

Decidere la composizione del menù, garantendo equilibrio tra diversi cibi ed effettuando periodiche modifiche dello stesso al fine di diversificare l'offerta nell'ambito dello

Verificare la disponibilità delle materie presenti sul mercato ed il relativo costo in relazione al budget disponibile

Verificare la dotazione della dispensa per garantire la massima ottimizzazione

nell'impiego delle materie prime presenti, sulla base delle caratteristiche nutrizionali e di deperibilità delle stesse

Individuare il prezzo dei singoli piatti proposti nel menù, tenendo conto del costo delle materie prime e delle attività di preparazione necessarie, al fine di consentire la definizione del listino al pubblico

Decidere la composizione del menù, garantendo equilibrio tra diversi cibi ed effettuando periodiche modifiche dello stesso al fine di diversificare l'offerta nell'ambito dello

Individuare il prezzo dei singoli piatti proposti nel menù, tenendo conto del costo delle materie prime e delle attività di preparazione necessarie, al fine di consentire la definizione del listino al pubblico

Verificare la disponibilità delle materie presenti sul mercato ed il relativo costo in relazione al budget disponibile

Verificare la dotazione della dispensa per garantire la massima ottimizzazione nell'impiego delle materie prime presenti, sulla base delle caratteristiche nutrizionali e di deperibilità delle stesse

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
5.2.2.1.0	Cuochi in alberghi e ristoranti
5.2.2.5.1	Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati
3.1.5.4.1	Tecnici della preparazione alimentare

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
56.11.23	Attività di pasticcerie con servizio al tavolo

Codice Ateco	Titolo Ateco
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

Copyright 2026 INAPP | All Rights Reserved