

Dettaglio Qualificazione | Atlante Lavoro | INAPP

## 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

SETTORE 23. Servizi turistici
REPERTORIO - Lombardia

### AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.02 (ex ADA.19.13.30) - Gestione e coordinamento delle attività di cucina

Tabelle di equivalenza AdA	
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia
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	Х	Х	Х
Tecnico della ristorazione	Basilicata	3	Χ	Χ	Χ
Chef di cucina salutistica	Campania	3	Χ	Χ	Χ
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	3	X	Χ	Χ
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	3	X	Χ	Χ
Tecnico dei servizi di ristorazione	Liguria	3	Х	Χ	Χ
CHEF	Liguria	3	Χ	Χ	Х
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	3	X	Χ	Х
Cuoco	Marche	3	Х	Χ	Х
Chef	Molise	3	X	Χ	Х
Operatore di cucina	Piemonte	3	Х	Χ	Х
TECNICO DI CUCINA	Piemonte	3	Χ	Χ	Х
Tecnico di cucina	Puglia	3	Χ	Χ	Х
TECNICO DI CUCINA	Sicilia	3	Χ	Χ	Х
Cuoco	Valle d'Aosta	3	Χ	Χ	Χ
TECNICO DI CUCINA	Veneto	3	Х	X	Χ



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
CUOCO/CHEF	Abruzzo	1			Х
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	1	Χ		
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	1		Χ	
CUOCO	Friuli Venezia Giulia	1			Х
CHEF - CUOCO	Lombardia	1			Х
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		Χ	
Tecnico di cucina	Sardegna	1			Х
Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menù e gestione del servizio di cucina	Toscana	1		Х	
Addetto qualificato alla cucina (cuoco)	Umbria	1		Х	

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
ORIENTARE LA PRODUZIONE E L'OFFERTA DI MENÙ IN OTTICA DI SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E AMBIENTALE	Lombardia	0			
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			
Aiuto cuoco	Molise	0			
Gestione di menu e confezioni per food delivery, asporto e meal kit	Piemonte	0			
CUOCO DIETETICO DIPLOMATO (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

CUOCO	Friuli Venezia Giulia
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	Х	Х	Х	X
Tecnico della ristorazione	Basilicata	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Operatore di cucina	Basilicata	4	Χ	Χ	Χ	Х
Chef di cucina salutistica	Campania	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	4	Χ	Х	Χ	Χ
Operatore di cucina - Cuoco	Campania	4	Χ	Χ	Χ	Х
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	4	Χ	Х	Х	Х
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	4	Χ	Χ	Χ	Χ
AIUTO CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	Χ	Χ	Χ	Χ
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	4	Χ	Χ	Χ	Χ
CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	Χ	Х	Х	Χ
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	4	Х	X	X	Х
CHEF	Liguria	4	Х	Х	Х	Х



		RA				<b>.</b>
Qualificazione	Repertorio	coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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	Χ	Χ	Χ	Χ
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Aiuto Cuoco	Marche	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Cuoco	Marche	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Chef	Molise	4	Х	Χ	Χ	Χ
Addetto alle attività ristorative e ricettive - cucina	Piemonte	4	Χ	X	X	X
Addetto qualificato alla cucina (cuoco)	Umbria	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Cuoco	Valle d'Aosta	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Operatore dei servizi e delle produzioni di cucina	Valle d'Aosta	4	Χ	X	X	X
OPERATORE DI CUCINA	Veneto	4	Χ	Χ	Χ	Χ

# Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
CUOCO/CHEF	Abruzzo	1				Χ
OPERATORE DI CUCINA	Abruzzo	2			Χ	Χ
AIUTO CUOCO	Abruzzo	1				Χ
Operatore per l'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e per la preparazione dei pasti	Calabria	2		X		X
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	1				Х
PIZZAIOLO	Friuli Venezia Giulia	1				Х
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	1				Χ
Operatore della ristorazione - aiuto cuoco	Lazio	3	Х	Х		Χ
CHEF - CUOCO	Lombardia	1	Χ			
ADDETTO DI CUCINA	Lombardia	2	Χ			Χ



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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				Χ
Operatore del servizio sala	Marche	1				Χ
Operatore della ristorazione	Molise	3	Χ	Χ		Χ
Pizzaiolo	Piemonte	2	Χ			Χ
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	Х	Х		X
Operatore per la preparazione di pasti semplici, la conduzione di imbarcazioni da diporto e la progettazione di percorsi turistici	Puglia	1		Х		
Tecnico di cucina	Puglia	2		Χ	Χ	



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 e distribuzione di pietanze e bevande	Puglia	3	X	X		X
Operatore di cucina	Sardegna	2	Χ			Χ
Addetto all'approvvigionamento per la ristorazione	Sardegna	2	Х			Х
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Sicilia	2	Χ			Χ
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Sicilia	2	X			Х
Collaboratore di cucina	Sicilia	3	Χ	Χ		Х
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	Х	Х		Χ

# Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

		RA				
Qualificazione	Repertorio	coperti	RA1	RA2	RA3	RA4



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 DIETETICO DIPLOMATO (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	0				

### Competenze

Titolo: 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

Descrizione: Effettuare la preparazione e la somministrazione di alimenti garantendo la sicurezza del cliente attraverso l'applicazione di norme igienicosanitarie con particolare riferimento alle persone celiache

Obiettivo: Effettuare la preparazione e la somministrazione di alimenti garantendo la sicurezza del cliente attraverso l'applicazione di norme igienicosanitarie con particolare riferimento alle persone celiache

Attività associate alla Competenza

Attivitá 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

Attivitá 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: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

Principi di sicurezza alimentare

Principi di igiene alimentare

Elementi di customer care

Merceologia alimentare

Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari

Tecniche di pulizia e sanificazione

Processi e metodi di stoccaggio degli alimenti

Classificazione alimenti in base alla presenza di glutine

Nozioni sulla celiachia

Nozioni sulle principali intolleranze alimentari



#### ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di controllo delle condizioni igienico sanitarie delle persone che maneggiano alimenti e bevande

Applicare procedure igieniche negli ambienti dove si maneggiano alimenti e bevande

Riconoscere le alterazione degli alimenti

Applicare procedure di analisi dei rischi e di gestione del manuale HACCP Riconoscere la caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle principali derrate alimentari

Applicare norme, disposizioni e procedure sulla sicurezza e igiene sul lavoro Applicare tecniche di gestione del magazzino

Applicare tecniche di conservazione alimenti

Applicare criteri di selezione dei fornitori

Applicare tecniche di riconoscimento degli alimenti con la presenza di glutine Applicare procedure di conservazione, manipolazione, preparazione e somministrazione degli alimenti per prevenire rischi di tossinfezione alimentare Applicare procedure di conservazione, manipolazione, preparazione e somministrazione degli alimenti per prevenire la contaminazione crociata e lo scambio di portate

Applicare tecniche di pulizia degli ambienti per prevenire la contaminazione crociata

Applicare modalità di somministrazione e servizio a tavola per prevenire la contaminazione crociata

#### 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



### 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