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

SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Lombardia

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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
CHEF	Liguria	4	X	X	X	X
Chef	Molise	4	X	X	X	X
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	
Tecnico della ristorazione	Basilicata	1		X		
Food & beverage manager	Basilicata	3	X	X	X	
Chef di cucina salutistica	Campania	2		X		X
DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI DI RISTORAZIONE	Friuli Venezia Giulia	2	X		X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI DI RISTORAZIONE	Friuli Venezia Giulia	2	X		X	
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	1		X		
FOOD & BEVERAGE MANAGER	Lombardia	3	X	X	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		
Tecnico della gestione di struttura di ristorazione	Marche	1	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				
GESTORE DI BED&BREAKFAST	Lombardia	0				
GESTORE DI AGRITURISMO	Lombardia	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				
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

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	X	X	X
Tecnico della ristorazione	Basilicata	3	X	X	X
Chef di cucina salutistica	Campania	3	X	X	X
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	3	X	X	X
CHEF	Liguria	3	X	X	X
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	3	X	X	X
Tecnico dei servizi di ristorazione	Liguria	3	X	X	X
Cuoco	Marche	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Chef	Molise	3	X	X	X
Operatore di cucina	Piemonte	3	X	X	X
TECNICO DI CUCINA	Piemonte	3	X	X	X
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	
CUOCO	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 DIETETICO DIPLOMATO (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	0			

Competenze

Titolo: 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

Descrizione: 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

Obiettivo: 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

Attività associate alla Competenza

Attivitá 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

Risultato atteso:RA2: Pianificare e programmare i flussi di lavoro e le attività, anche tenendo conto di situazioni contingenti, gestendo le risorse della struttura ristorativa
Gestione operativa del personale nei servizi di ristorazione
Pianificazione delle attività lavorative giornaliere nei servizi di ristorazione

Attivitá 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

CONOSCENZE

Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici
Standard di qualità dei prodotti alimentari (materie prime, semilavorati e prodotti finiti)
Sistema di Qualità e principali modelli (TQM, EQUA, etc.)
Organizzazione del lavoro
Gestione delle risorse umane
Elementi di contrattualistica del lavoro
Elementi di disciplina dei contratti
Mercato della ristorazione
Elementi di Customer Relationship Management
Tecniche promozionali
Organizzazione del lavoro
Stili di leadership

Tecniche di Team Building
Tecniche e strumenti di project management
Dietologia
Food design
Esperienze sensoriali del cibo
Elementi di bromatologia
Piramidi alimentari

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di gestione del personale
Applicare modalità di coordinamento del lavoro
Applicare tecniche di motivazione risorse umane
Applicare tecniche di project management
Applicare tecniche di analisi criticità del processo
Applicare metodologie controllo qualità (TQM, EQUA)
Applicare procedure di certificazione UNI EN ISO e IATS
Applicare metodologie di analisi dei processi di lavoro
Applicare tecniche per la sperimentazione e innovazione di processo e prodotto
Applicare tecniche di fidelizzazione della clientela
Applicare tecniche di segmentazione della clientela
Applicare metodi di verifica della soddisfazione del cliente
Applicare tecniche di pianificazione delle attività

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
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