

Dettaglio Qualificazione | Atlante Lavoro | INAPP

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

SETTORE 23. Servizi turistici
REPERTORIO - Sicilia

AdA associate alla Qualificazione

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	X	Х
Tecnico della ristorazione	Basilicata	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Operatore di cucina	Basilicata	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Chef di cucina salutistica	Campania	4	Χ	Χ	Χ	Χ



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	4	Χ	Χ	Χ	Х
Operatore di cucina - Cuoco	Campania	4	Χ	Χ	Χ	Х
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	4	Χ	Χ	Χ	Х
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	4	Χ	Χ	Χ	Χ
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	4	Χ	Χ	Χ	Χ
CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	Χ	Χ	Χ	Χ
AIUTO CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	4	Х	Х	Х	Χ
Aiuto cuoco	Liguria	4	Х	Χ	Χ	Х
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	4	Χ	Χ	Χ	Χ
CHEF	Liguria	4	Χ	Χ	Χ	Х
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



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Aiuto Cuoco	Marche	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Cuoco	Marche	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Chef	Molise	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Addetto alle attività ristorative e ricettive - cucina	Piemonte	4	Χ	Χ	Χ	Х
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	Х	Х	Х	Х
OPERATORE DI CUCINA	Veneto	4	Х	Х	Х	Х

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
AIUTO CUOCO	Abruzzo	1				Χ
CUOCO/CHEF	Abruzzo	1				Χ
OPERATORE DI CUCINA	Abruzzo	2			Χ	Χ
Operatore per l'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e per la preparazione dei pasti	Calabria	2		X		X



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	1				Х
PIZZAIOLO	Friuli Venezia Giulia	1				X
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	1				X
Operatore della ristorazione - aiuto cuoco	Lazio	3	Χ	Χ		Χ
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	Χ			
ADDETTO DI CUCINA	Lombardia	2	Χ			Χ
Pizzaiolo	Marche	1				Χ
Operatore del servizio sala	Marche	1				Χ
Operatore della ristorazione	Molise	3	Χ	Χ		Χ
Pizzaiolo	Piemonte	2	Χ			Χ
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/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti	Puglia	3	Х	X		Х
Operatore/operatrice per la preparazione di pasti per diete speciali	Puglia	3	Х	X		Х
Operatore per la preparazione di pasti semplici, la conduzione di imbarcazioni da diporto e la progettazione di percorsi turistici	Puglia	1		X		
Addetto all'approvvigionamento per la ristorazione	Sardegna	2	Х			Х
Operatore di cucina	Sardegna	2	Χ			Χ
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Sicilia	2	X			X
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Sicilia	2	Х			Х
Collaboratore di cucina	Sicilia	3	Χ	Х		Χ



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	Χ		Χ

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

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: Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli



standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti

Descrizione: Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti

Obiettivo: Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti

Attività associate alla Competenza

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

CONOSCENZE

Utensili per la preparazione dei cibi

Standard di qualità dei prodotti alimentari

Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina

Elementi di gastronomia

Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi

ABILITÀ/CAPACITÀ

Approntare materie prime per la preparazione di pasti Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime Applicare criteri di selezione delle materie prime



Titolo: Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Descrizione: Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Obiettivo: Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Attività associate alla Competenza

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

CONOSCENZE

Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino Adottare tecniche di trattamento e di conservazione



Titolo: Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Descrizione: Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Obiettivo: Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Attività associate alla Competenza

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: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

Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria Elementi di ergonomia

Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino



ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale

Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell?ergonomia

Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro

Titolo: Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria

Descrizione: Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria

Obiettivo: Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti associate:

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

Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

Procedure e tecniche di monitoraggio

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine



ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine

Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l?impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine

Titolo: Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso

Descrizione: Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso

Obiettivo: Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti associate:

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

Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo

Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativi

Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar



ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine

Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard

Titolo: Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Descrizione: Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Obiettivo: Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti associate:

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

Tecniche di comunicazione organizzativa

Tecniche di pianificazione

Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo

Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti

Principali terminologie tecniche di settore

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore



Attrezzature di servizio

ABILITÀ/CAPACITÀ

Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività

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
56.10.30	Gelaterie e pasticcerie
56.10.50	Ristorazione su treni e navi
56.21.00	Catering per eventi, banqueting
56.29.10	Mense



Codice Ateco	Titolo Ateco
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