

Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menù e gestione del servizio di cucina

 **SETTORE 23. Servizi turistici**

REPERTORIO - Toscana

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 della ristorazione	Basilicata
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
Tecnico della ristorazione - Chef	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 - CUOCO	Lombardia	3	X	X	X
Cuoco	Marche	3	X	X	X
Chef	Molise	3	X	X	X
TECNICO DI CUCINA	Piemonte	3	X	X	X
Tecnico di cucina	Puglia	3	X	X	X
Tecnico di cucina	Sardegna	3	X	X	X
Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menù e gestione del servizio di cucina	Toscana	3	X	X	X
Addetto qualificato alla cucina (cuoco)	Umbria	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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 PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	1		X	
CUOCO	Friuli Venezia Giulia	1			X
Tecnico dei servizi di ristorazione	Liguria	2	X		X
Cuoco	Liguria	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	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
TECNICO SPECIALIZATO DEL SETTORE ALBERHIERO E RISTORATIVO (HOTELKAUFMANN)	Provincia autonoma di Bolzano	2	X		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			
Aiuto cuoco	Molise	0			
TECNICO DI CUCINA	Sicilia	0			

Competenze

Titolo: Approvvigionamento materie prime

Descrizione: Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali

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

Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa
Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo
Elementi di tecnica commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori
Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
Nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori
Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria

ABILITÀ/CAPACITÀ

Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati
Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire
Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate
Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente

Titolo: Gestione delle fasi di lavoro

Descrizione: Condurre le fasi di lavoro, nel rispetto delle indicazioni ricevute,

organizzando i gruppi di lavoro e rapportandosi al personale di sala

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: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

Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale per gestire adeguatamente i rapporti con il personale e i clienti
Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio per garantire l'applicazione di standard elevati
Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità
Sistema di qualità e principali modelli per la definizione di un sistema di qualità aziendale
Modello organizzativo e organigramma dell'azienda
Elementi e procedure di gestione delle risorse umane
Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio per organizzare e gestire correttamente le attività
Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro per gestire adeguatamente il servizio

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività
Individuare problematiche esecutive per offrire un servizio conforme agli standard di qualità
Individuare anomalie e segnalare le non conformità di prodotto/servizio al personale
Individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale per garantire un servizio adeguato e di qualità
Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi per una

migliore gestione del servizio

Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio

Titolo: Prevenzione del rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro

Descrizione: Svolgere le operazioni prevenendo situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi

Elementi di ergonomia per evitare l'insorgenza di effetti dannosi legati al proprio lavoro

Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio per definire il piano di prevenzione dei rischi

Tecniche di reporting per fornire informazioni e dati sul tema della prevenzione e gestione del rischio

Normativa ambientale e fattori di inquinamento per adottare comportamenti corretti

Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio

Strategie di promozione per diffondere le informazioni relative a comportamenti corretti sul luogo di lavoro e prevenire i rischi

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione

Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio

Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità

Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout

dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

Titolo: Formulazione di proposte di prodotti/servizi

Descrizione: Formulare proposte di servizi, interpretando i bisogni della clientela e assicurandone l'accoglienza e la soddisfazione

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Tecniche di fidelizzazione del cliente, per aumentare il grado di fedeltà all'azienda della clientela

Tecniche di negoziazione e problem solving per gestire in modo corretto le problematiche che insorgono durante la propria attività

Tecniche di ascolto e di comunicazione per comprendere le esigenze del cliente e proporre servizi di suo gradimento

Principi della customer satisfaction per comprendere la psicologia del Cliente e gestire i reclami

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente

Individuare tipologie di prodotto/servizio da offrire in rapporto al target o alle esigenze della clientela

Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio

Effettuare la valutazione tecnica dei reclami

Titolo: Predisporre menù complessi

Descrizione: Progettare menù complessi in riferimento alle caratteristiche

organolettiche e merceologiche delle materie prime, individuando combinazioni diverse di prodotti e personalizzando le ricette in base alle tendenze di gusto della clientela di riferimento

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

Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro

Elementi di tecnologia alimentare e dietologia per la predisposizione di menù rispondenti a diverse esigenze nutrizionali e caloriche

Elementi di enogastronomia per la predisposizione del menù

Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni alimentari per comprendere le modifiche degli alimenti dopo la cottura

Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per soddisfare le esigenze di una clientela variegata

Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime per predisporre piatti equilibrati

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri per la selezione di ingredienti alimentari

Applicare criteri per l'abbinamento di pietanze e bevande

Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità prezzo

Titolo: Cura dell'elaborazione dei piatti

Descrizione: Elaborare i piatti applicando tecniche innovative e creative e presentandoli con gusto estetico

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

Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro

Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi

Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche

Tecniche e ingredienti per la confezione e decorazione dei piatti

Standard di qualità dei prodotti alimentari

Ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale

Tecnologie innovative per la preparazione dei pasti

Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari

Caratteristiche merceologiche delle materie prime e dei prodotti

ABILITÀ/CAPACITÀ

Adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati

Applicare criteri di allestimento di piatti e vassoi (decorazione, guarnizione, farcitura, etc.), seguendo regole creative e di gusto estetico

Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza

Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta

Utilizzare tecnologie innovative per la preparazione di piatti

Applicare tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni

Codici ISTAT CP2011 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
56.10.30	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

Codice Ateco	Titolo Ateco
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 2019 INAPP | All Rights Reserved