

## 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 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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
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 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	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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
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
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	
<b>Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA</b>					

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 DIETETICO DIPLOMATO (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	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

## 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

## 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 CP2021 associati

<b>Codice</b>	<b>Titolo</b>
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

<b>Codice Ateco</b>	<b>Titolo Ateco</b>
56.10.30	Gelaterie e pasticcerie
56.10.50	Ristorazione su treni e navi

<b>Codice Ateco</b>	<b>Titolo Ateco</b>
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