

## Operatore di cucina

 **SETTORE 23. [Servizi turistici](#)**

REPERTORIO - Sardegna

### AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

#### Tabelle di equivalenza AdA

Operatore di cucina	Basilicata
CUOCO	Friuli Venezia Giulia
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio
Cuoco	Liguria
Cuoco	Marche
<b>Operatore di cucina</b>	<b>Sardegna</b>
Operatore dei servizi e delle produzioni di cucina e pasticceria	Valle d'Aosta

#### 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>	<b>RA4</b>
TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE	Abruzzo	4	X	X	X	X
AIUTO CUOCO	Abruzzo	4	X	X	X	X
CUOCO/CHEF	Abruzzo	4	X	X	X	X
Tecnico della ristorazione	Basilicata	4	X	X	X	X
Operatore di cucina	Basilicata	4	X	X	X	X
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	4	X	X	X	X
Operatore di cucina - Cuoco	Campania	4	X	X	X	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	4	X	X	X	X
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	4	X	X	X	X
CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
AIUTO CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	4	X	X	X	X

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
CHEF	Liguria	4	X	X	X	X
Cuoco	Liguria	4	X	X	X	X
Cuoco	Marche	4	X	X	X	X
Chef	Molise	4	X	X	X	X
OPERATORE AI SERVIZI DI RISTORAZIONE: SALA- BAR (FACHKRAFT FÜR DAS GASTSTÄTTEN- UND HOTELGEWERBE: SERVICEFACHKRAFT)	Provincia autonoma di Bolzano	4	X	X	X	X
OPERATORE AI SERVIZI DI RISTORAZIONE: SETTORE CUCINA (FACHKRAFT FÜR GASTSTÄTTEN-UND HOTELGEWERBE: KÜCHENFACHKRAFT )	Provincia autonoma di Bolzano	4	X	X	X	X
TECNICO SPECIALIZATO DEL SETTORE ALBERHIERO E RISTORATIVO (HOTELKAUFMANN)	Provincia autonoma di Bolzano	4	X	X	X	X
OPERATORE AI SERVIZI DI ECONOMIA DOMESTICA (FACHKRAFT FÜR HAUSWIRTSCHAFTLICHE DIENSTLEISTUNGEN)	Provincia autonoma di Bolzano	4	X	X	X	X

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
OPERATORE AI SERVIZI DI RICEVIMENTO (FACHKRAFT FÜR DAS GASTSTÄTTEN- UND HOTELGEWERBE)	Provincia autonoma di Bolzano	4	X	X	X	X
OPERATORE AI SERVIZI AGRITURISTICI (FACHKRAFT FÜR AGROTOURISMUS)	Provincia autonoma di Bolzano	4	X	X	X	X
Cuoco	Provincia Autonoma di Trento	4	X	X	X	X
Operatore di sala bar	Provincia Autonoma di Trento	4	X	X	X	X
<b>Operatore di cucina</b>	<b>Sardegna</b>	<b>4</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
Addetto qualificato alla cucina (cuoco)	Umbria	4	X	X	X	X
Operatore dei servizi e delle produzioni di cucina e pasticceria	Valle d'Aosta	4	X	X	X	X
OPERATORE DI CUCINA	Veneto	4	X	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>	<b>RA4</b>
OPERATORE DI CUCINA	Abruzzo	3	X		X	X

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
Operatore per l'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e per la preparazione dei pasti	Calabria	3	X	X		X
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	1				X
PIZZAIOLO	Friuli Venezia Giulia	1				X
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	1				X
Operatore della ristorazione - aiuto cuoco	Lazio	3	X	X		X
Essere in grado di elaborare il menù a base vegetale e preparare i relativi piatti secondo criteri di consapevolezza nutrizionale e di ecosostenibilità	Liguria	3	X	X		X
Aiuto cuoco	Liguria	3	X	X		X
CHEF - CUOCO	Lombardia	1	X			
ADDETTO DI CUCINA	Lombardia	2	X			X

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
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			
Aiuto Cuoco	Marche	3	X	X		X
Operatore della ristorazione	Molise	3	X	X		X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI	Piemonte	3	X	X		X
Collaboratore di cucina	Piemonte	3	X	X		X
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Piemonte	2	X			X
CUOCO DIETISTA DIPLOMATO (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	3	X	X		X
Operatore/operatrice per la preparazione di pasti per diete speciali	Puglia	3	X	X		X
Operatore per la preparazione di pasti semplici, la conduzione di imbarcazioni da diporto e la progettazione di percorsi turistici	Puglia	1		X		

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
Tecnico di cucina	Puglia	2		X	X	
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	X	X		X
Addetto all'approvvigionamento per la ristorazione	Sardegna	2	X			X
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Sicilia	2	X			X
Collaboratore di cucina	Sicilia	3	X	X		X
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti	Toscana	3	X	X		X
Addetto alla cucina (aiuto cuoco)	Umbria	3	X	X		X

### Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
OPERATORE SERVIZI MENSA	Lombardia	0				
Tecnico di gastronomia e arte bianca	Provincia Autonoma di Trento	0				
Operatore di gastronomia e arte bianca	Provincia Autonoma di Trento	0				
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Sicilia	0				

## Competenze

Titolo: Realizzazione di piatti pronti per il consumo



Descrizione: Realizzare ricette combinando caratteristiche dei prodotti, tecniche di preparazione, regole e tempistiche di cottura, tecnologia di apparecchi e strumenti per la cucina in modo accontentare le esigenze dei consumatori e le tendenze del mercato

#### Attività associate alla Competenza

Attività 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

Principali caratteristiche e proprietà organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione di piatti al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione  
Caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili per la preparazione di cibi, per un utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza  
Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)  
Elementi di enogastronomia  
Elementi di merceologia alimentare e di scienze dell'alimentazione  
Modalità, tecniche ed attrezzature per la conservazione di alimenti e bevande  
Organizzazione della cucina  
Principali vini italiani, europei ed extraeuropei e criteri di abbinamento cibo /

vino

Processi di cottura degli alimenti

Standard di qualità dei prodotti per l'alimentazione

Ricette della cultura gastronomica locale, nazionale ed internazionale

Tecnologie ed attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento

### ABILITÀ/CAPACITÀ

Controllare la qualità dei cibi e delle bevande predisposti anche servendosi della percezione visiva ed olfattiva

Realizzare le preparazioni dolci e salate previste nel menù utilizzando le diverse tecniche di trasformazione e cottura (bollitura, frittura ecc.) e le attrezzature idonee e rispettando le procedure e gli standard di sicurezza ed igienico-sanitarie

Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP

Applicare tecniche di pulitura, taglio e cottura dei cibi con l'uso della attrezzatura culinaria

Curare la scelta degli ingredienti, valutando la loro qualità e conservazione, e determinandone il dosaggio secondo ricette ed esperienza

Implementare la preparazione di piatti pronti per il consumo applicando le tecniche specifiche per le diverse tipologie: antipasti, primi, secondi, contorni e dolci

### **Titolo: Preparazione degli ingredienti (semilavorati)**

**Descrizione: Procedere al taglio ed approntamento degli ingredienti da cucinare o preparare crudi, selezionandoli e dosandoli in funzione della qualità e quantità previste dalle ricette**

### Attività associate alla Competenza

Attività 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

Principali caratteristiche e proprietà organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione di piatti al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione  
Caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili per la preparazione di cibi, per un utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza  
Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP;  
normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)  
Elementi di enogastronomia  
Elementi di merceologia alimentare e di scienze dell'alimentazione  
Modalità, tecniche ed attrezzature per la conservazione di alimenti e bevande  
Organizzazione della cucina  
Processi di cottura degli alimenti  
Ricette della cultura gastronomica locale, nazionale ed internazionale  
Standard di qualità dei prodotti per l'alimentazione  
Tecnologie ed attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Selezionare e dosare le materie prime da utilizzare in funzione della qualità e delle quantità previste dalle ricette  
Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP

Procedere al taglio ed approntamento degli ingredienti alimentari, utilizzando tecniche ed utensili specifiche  
Utilizzare macchinari, strumenti ed attrezzature per la pulizia e la preparazione delle materie prime

**Titolo: Conservazione della materie prime e degli alimenti cucinati**

**Descrizione: Curare la temperatura e le modalità di conservazione delle materie prime e dei cucinati in modo da mantenerne caratteristiche nutrizionali ed organolettiche**

Attività associate alla Competenza

Attività 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: Compire 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

Principali caratteristiche e proprietà organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione di piatti al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione

Caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili per la preparazione di cibi, per un utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza  
Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)  
Elementi di enogastronomia  
Elementi di merceologia alimentare e di scienze dell'alimentazione  
Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintrac  
Modalità, tecniche ed attrezzature per la conservazione di alimenti e bevande  
Organizzazione della cucina  
Processi di cottura degli alimenti  
Ricette della cultura gastronomica locale, nazionale ed internazionale  
Standard di qualità dei prodotti per l'alimentazione  
Tecnologie ed attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento

#### ABILITÀ/CAPACITÀ

Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative  
Regolare temperature degli ambienti e posizionamento delle confezioni in relazione alle caratteristiche qualitative e quantitative dei prodotti da conservare  
Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP  
Applicare tecniche di conservazione di alimenti e bevande  
Applicare procedure di controllo dello stato di conservazione delle materie prime, alimenti e bevande

**Titolo: Approvvigionamento di materie prime per cucina**

**Descrizione: Selezionare i prodotti di origine animale e vegetale valutandone caratteristiche e qualità, per poterne valorizzare le peculiarità nella preparazione, cottura e conservazione**

## Attività associate alla Competenza

Attività 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

Standard di qualità dei prodotti per l'alimentazione  
Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)  
Caratteristiche merceologiche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti  
Criteri di selezione fornitori  
Elementi di enogastronomia  
Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintrac  
Merceologia alimentare  
Mercato della ristorazione  
Modalità, tecniche ed attrezzature per la conservazione di alimenti e bevande  
Procedure di controllo dello stato di conservazione degli alimenti e bevande

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP

Applicare le tecniche ed utilizzare le attrezzature per la conservazione delle materie prime approvvigionate in modo da non alterarne freschezza, sapori e qualità organolettiche

Monitorare l'andamento dei costi nel rispetto del budget concordato

Provvedere all'approvvigionamento delle materie prime per la ristorazione selezionando i prodotti che in qualità e conservazione permettano la valorizzazione delle ricette da eseguire

Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative

Selezionare i fornitori per affidabilità ed economicità, valutando le offerte e monitorando l'esecuzione degli ordini

**Titolo: Confezionamento formale dell'elaborato per la presentazione la cliente**

**Descrizione: Impiattare e decorare gli alimenti in modo creativo e con gusto estetico**

Attività associate alla Competenza

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

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:RA3: Comporre i piatti da presentare o vassoi da esporre in un

buffet, seguendo un personale senso artistico, utilizzando a fini decorativi diversi componenti (es. elementi dello stesso alimento o elementi esterni al contenuto del piatto)  
Decorazione di piatti e vassoi  
Composizione artistica di piatti e vassoi

## CONOSCENZE

Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati  
Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)  
Attrezzature e tecniche di sporzionatura e impiattamento degli alimenti  
Normative igienico - sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari  
Tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, pasticceria, in sala e nel bar e loro funzionamento

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP  
Prefigurare l'immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività  
Scegliere modalità e tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura per la presentazione del piatto  
Selezionare e preparare gli alimenti (pesare, tagliare, assemblare ecc.) in modo adeguato alle richieste e alle esigenze del cliente  
Utilizzare strumenti ed applicare tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto

## Codici ISTAT CP2011 associati

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



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

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

