

## Tecnico di cucina

 SETTORE 23. [Servizi turistici](#)

REPERTORIO - Sardegna

### 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
<b>Tecnico di cucina</b>	<b>Sardegna</b>
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

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

<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	

**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			
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:** 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

## 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

### **Titolo: Ideazione e sviluppo di ricette**

**Descrizione: Ideare ricette personalizzate ed innovative elaborate secondo canoni nutrizionali ed organolettici appropriati**

### 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 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  
Regimi alimentari moderni e loro caratteristiche nutrizionali (es. vegetariana, macrobiotica ed eubiotica)  
Proprietà e caratteristiche (chimiche, fisiche, merceologiche, nutrizionali e organolettiche) degli ingredienti e delle materie prime dei prodotti alimentari e delle bevande  
Tecniche e strumenti per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate  
Tecnologie moderne di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità

## 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  
Realizzare combinazioni diverse di prodotti alimentari in base alle loro caratteristiche organolettiche e morfologiche  
Realizzare combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche  
Soddisfare esigenze dietologiche e stili alimentari della clientela  
Sperimentare la struttura di ricette-base tradizionali e tipiche e riproporle in modo personalizzato

**Titolo:** Gestione dell'approvvigionamento per le attività di cucina

**Descrizione:** Individuare e selezionare i fornitori sulla base delle caratteristiche delle materie prime e delle attrezzature necessarie, supervisionando le operazioni di acquisto

**Obiettivo:** Individuare e selezionare i fornitori sulla base delle caratteristiche

delle materie prime e delle attrezzature necessarie, supervisionando le operazioni di acquisto

Attività associate alla Competenza

## CONOSCENZE

Valutare il fabbisogno di materie prime ed attrezzature in relazione alle caratteristiche delle stesse, alla tempistica di consegna, alle disponibilità di budget, alle disponibilità presenti in dispensa

Caratteristiche del mercato delle attrezzature da cucina e dei relativi fornitori  
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 rintracciabilità del prodotto

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)

Tecniche e strumenti per l'analisi del fabbisogno e l'approvvigionamento di materie prime e attrezzature (con analisi costi-benefici)

Terminologia di settore in lingua straniera

Elementi e tecniche di comunicazione, negoziazione commerciale, problem setting e problem solving

Attrezzature e modalità di conservazione dei prodotti alimentari

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri di selezione fornitori e valutazione delle offerte in relazione alle esigenze della struttura e la disponibilità finanziaria

Definire tempi e modi del servizio di fornitura in funzione delle proprie esigenze  
Gestire le relazioni con i fornitori per quanto attiene il processo di acquisto anche in lingua straniera

Individuare i fornitori di beni e di servizi necessari al funzionamento della struttura ricettiva, attraverso la valutazione delle offerte esistenti e la selezione di quelle che meglio rispondono al rapporto qualità - prezzo

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)

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

Stabilire e pianificare le procedure di approvvigionamento delle materie prime e

delle attrezzature in accordo con la proprietà o la direzione generale  
Valutare il fabbisogno di materie prime ed attrezzature in relazione alle caratteristiche delle stesse, alla tempistica di consegna, alle disponibilità di budget, alle disponibilità presenti in dispensa

### **Titolo: Pianificazione e coordinamento delle attività di cucina**

**Descrizione:** Organizzare le attività di cucina sulla base degli ordini previsti e delle risorse disponibili, definire regole e procedure di lavoro e monitorarne l'esecuzione

#### 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

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 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)  
Normativa relativa alla sicurezza sui luoghi di lavoro per programmare le attività di prevenzione e gestione del rischio e definire il sistema dei ruoli e dei compiti ad esse associato

Nozioni di base relative alle tecniche di ascolto per stabilire una appropriata relazione con l'assistito, anche nei casi di demenza senile, Alzheimer o patologie della sfera cognitiva e psicologica

Tecniche di negoziazione per concordare ed assegnare incarichi e compiti al personale di cucina

## ABILITÀ/CAPACITÀ

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

Organizzare il piano di attività della cucina assegnando incarichi e compiti, in relazione ai carichi di lavoro previsti ed alla disponibilità effettiva di personale

Supervisionare l'esecuzione delle pre-lavorazioni e delle rifiniture al fine di garantire il corretto svolgimento dell'intero processo di preparazione dei cibi

Monitorare l'andamento delle attività di cucina in relazione alle richieste provenienti dalla sala, al fine di effettuare i necessari interventi correttivi in caso di disagi e/o per rispondere a richieste aggiuntive/non previste da parte del cliente

Gestire il personale di cucina valorizzando le caratteristiche e le competenze professionali di ciascuno al fine di garantire l'impiego ottimale delle risorse a disposizione

Collaborare con il personale di sala per tenere sotto controllo il flusso degli ordini ed i tempi di evasione degli stessi e garantire la corrispondenza tra la disponibilità di piatti offerta e quella effettiva

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

**Titolo:** Realizzazione delle pietanze e coordinamento delle attività di cucina

**Descrizione:** Realizzare le preparazioni, coordinando le diverse attività di cucina e verificando la qualità dei piatti

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

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

**Titolo: Predisposizione del menù**

**Descrizione: Costruire il menù tenendo conto delle caratteristiche e dello "stile" dell'azienda dei gusti e delle caratteristiche della clientela di riferimento, dell'offerta stagionale e del costo delle materie prime**

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

Caratteristiche, provenienza, deperibilità delle materie prime per programmare l'offerta dei piatti garantendo la qualità degli ingredienti e l'impiego ottimale delle riserve presenti in dispensa

Principi nutritivi degli alimenti per elaborare abbinamenti equilibrati nella predisposizione del menù

Tradizioni enogastronomiche del territorio per valorizzarne le peculiarità nell'elaborazione del menù

Abitudini e nuove tendenze nei comportamenti alimentari del/dei target di clienti al fine di apportare variazioni ed adeguare l'offerta di pietanze  
Elementi di contabilità aziendale per calcolare il costo dei piatti proposti

### ABILITÀ/CAPACITÀ

Decidere la composizione del menù, garantendo equilibrio tra diversi cibi ed effettuando periodiche modifiche dello stesso al fine di diversificare l'offerta nell'ambito dello "stile" aziendale e delle caratteristiche del/dei target di clienti  
Verificare la disponibilità delle materie presenti sul mercato ed il relativo costo in relazione al budget disponibile  
Verificare la dotazione della dispensa per garantire la massima ottimizzazione nell'impiego delle materie prime presenti, sulla base delle caratteristiche nutrizionali e di deperibilità delle stesse  
Individuare il prezzo dei singoli piatti proposti nel menù, tenendo conto del costo delle materie prime e delle attività di preparazione necessarie, al fine di consentire la definizione del listino al pubblico

### 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
56.21.00	Catering per eventi, banqueting

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