

## Addetto all'approvvigionamento per la ristorazione

 **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
Operatore di cucina	Sardegna
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
Operatore di cucina	Sardegna	4	X	X	X	X
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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
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: Conservazione materie prime



Descrizione: Conservare generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi, utilizzando metodi appropriati alle differenti caratteristiche dei prodotti per preservarne la qualità

#### 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

Caratteristiche, provenienza, deperibilità delle materie prime per gestirne adeguatamente tempi e condizioni di conservazione

Principali sistemi e tecniche di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservarne le caratteristiche e la qualità

Caratteristiche di funzionamento dei macchinari per la conservazione/refrigerazione degli alimenti per garantire il corretto mantenimento delle materie prime

Normativa in materia di sicurezza e prevenzione rischi nei luoghi di lavoro

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)  
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

### ABILITÀ/CAPACITÀ

Controllare il funzionamento dei macchinari per la conservazione/refrigerazione dei prodotti, verificandone la manutenzione periodica e segnalando eventuali necessità di manutenzione straordinaria

Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di reperibilità e dei livelli di rotazione

Curare la pulizia degli ambienti e dei locali di conservazione, nonché la propria tenuta personale, secondo le procedure e le norme igienico-sanitarie in materia  
Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP

Provvedere allo sistemazione e conservazione delle materie prime alimentari approvvigionate in locali o contenitori dotate di efficaci tecnologie del freddo  
Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative

**Titolo: Allestimento e pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina**

**Descrizione: Preparare, pulire e riordinare la cucina e le relative attrezzature necessarie nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti**

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: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

Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature per la pulizia per un utilizzo in condizioni di sicurezza  
Tecniche di igienizzazione e sanificazione di ambienti, arredi ed utensili per la somministrazione di cibi e bevande  
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 in materia di sicurezza e prevenzione rischi nei luoghi di lavoro  
Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire efficaci operazioni di pulizia e per effettuare le verifiche periodiche di funzionamento  
Principali componenti e caratteristiche prestazionali dei prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.), per un utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa in materia di sicurezza e prevenzione degli incidenti e secondo i parametri definiti dall'azienda produttrice  
Organizzare la disposizione degli utensili e delle apparecchiature di cucina in funzione delle sequenze di preparazione dei cibi, al fine di garantire l'utilizzo ottimale dell'area cucina  
Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati, secondo le procedure previste dalla normativa igienico-sanitaria ed utilizzando in sicurezza i prodotti adeguati  
Eseguire le operazioni di riassetto dei tavoli e del banco al termine delle consumazioni, al fine di garantire il rapido ripristino della disponibilità delle postazioni, nel rispetto degli standard igienico-sanitari previsti  
Organizzare secondo le indicazioni ricevute la disposizione degli arredi di sala e di banco, nel rispetto delle norme relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro ed aperti al pubblico

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:** Trattamento delle materie prime ed predisposizione di preparazioni di base

**Descrizione:** Effettuare le diverse lavorazioni delle materie prime e le preparazioni di base, supportando l'attività del cuoco e seguendone le indicazioni

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

Normativa in materia di sicurezza e prevenzione rischi nei luoghi di lavoro  
Caratteristiche merceologiche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti per pulire e preparare le materie prime salvaguardandone la qualità

Principali tecniche di lavorazione/trasformazione dei cibi per comprendere le indicazioni di lavorazione ed eseguire correttamente le relative operazioni  
Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati

Principali tecnologie e attrezzature per la trasformazione e cottura delle materie prime e loro funzionamento per un utilizzo 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)

### ABILITÀ/CAPACITÀ

Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati e valutarne anche visivamente lo stato di conservazione

Selezionare e dosare le materie prime da utilizzare in funzione della qualità e delle quantità previste dalle ricette

Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), e preparati di base per dolci, impasti e salse, seguendo i dosaggi previsti 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

### **Titolo: Controllo degli approvvigionamenti della cucina**

**Descrizione:** Verificare la rispondenza delle merci consegnate dai fornitori agli ordini, sia in termini quantitativi che qualitativi, e gestire le operazioni di stoccaggio e movimentazione delle stesse

### 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

Fabbisogni di breve periodo di materie prime da parte della cucina per assicurare il rifornimento della dispensa e gestire in maniera adeguata la movimentazione dei prodotti

Normativa in materia di sicurezza e prevenzione rischi nei luoghi di lavoro

Elementi di logistica per la gestione della movimentazione e dello stoccaggio delle materie prime

Caratteristiche, provenienza, deperibilità delle materie prime per gestirne lo stoccaggio e la movimentazione in relazione al fabbisogno della cucina

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)

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

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Organizzare lo stoccaggio delle materie prime in relazione alle caratteristiche ed alle esigenze di conservazione delle stesse ed al fabbisogno della cucina, al fine di garantirne il mantenimento, la reperibilità ed immediata disponibilità

Individuare eventuali prodotti scaduti o comunque non conformi agli standard di qualità e quantità definiti nell'ordinativo ed effettuare la segnalazione per l'attivazione delle procedure previste (reso, richiesta di ulteriore consegna ecc.)

Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando eventuali non conformità riscontrate

Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP  
 Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative

### 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
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

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