

## 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

 **SETTORE 23. Servizi turistici**

REPERTORIO - Lombardia

### 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

<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
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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
Addetto qualificato alla cucina (cuoco)	Umbria	3	X	X	X
TECNICO DI CUCINA	Veneto	3	X	X	X
<b>Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA</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 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 ALBERGHIERO E RISTORATIVO (HOTELKAUFMANN)	Provincia autonoma di Bolzano	2	X		X
Cuoco	Provincia Autonoma di Trento	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			
Operatore di gastronomia e arte bianca	Provincia Autonoma di Trento	0			
Tecnico di gastronomia e arte bianca	Provincia Autonoma di Trento	0			
TECNICO DI CUCINA	Sicilia	0			

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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
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
AIUTO CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	4	X	X	X	X
Cuoco	Liguria	4	X	X	X	X
CHEF	Liguria	4	X	X	X	X
Cuoco	Marche	4	X	X	X	X
Chef	Molise	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 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
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
OPERATORE AI SERVIZI DI RISTORAZIONE: SALA-BAR (FACHKRAFT FÜR DAS GASTSTÄTTEN- UND HOTELGEWERBE: SERVICEFACHKRAFT)	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>
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
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



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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
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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
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 per la preparazione di pasti semplici, la conduzione di imbarcazioni da diporto e la progettazione di percorsi turistici	Puglia	1		X		
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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
Operatore/operatrice per la preparazione di pasti per diete speciali	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
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				
Operatore di gastronomia e arte bianca	Provincia Autonoma di Trento	0				
Tecnico di gastronomia e arte bianca	Provincia Autonoma di Trento	0				
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Sicilia	0				

## Competenze

**Titolo:** 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

**Descrizione:** 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

**Obiettivo:** 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

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

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

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

Principi di sicurezza alimentare  
Principi di igiene alimentare  
Elementi di customer care  
Merceologia alimentare  
Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari  
Tecniche di pulizia e sanificazione  
Processi e metodi di stoccaggio degli alimenti

Classificazione alimenti in base alla presenza di glutine  
Nozioni sulla celiachia  
Nozioni sulle principali intolleranze alimentari

### ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di controllo delle condizioni igienico sanitarie delle persone che maneggiano alimenti e bevande  
Applicare procedure igieniche negli ambienti dove si maneggiano alimenti e bevande  
Riconoscere le alterazione degli alimenti  
Applicare procedure di analisi dei rischi e di gestione del manuale HACCP  
Riconoscere la caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle principali derrate alimentari  
Applicare norme, disposizioni e procedure sulla sicurezza e igiene sul lavoro  
Applicare tecniche di gestione del magazzino  
Applicare tecniche di conservazione alimenti  
Applicare criteri di selezione dei fornitori  
Applicare tecniche di riconoscimento degli alimenti con la presenza di glutine  
Applicare procedure di conservazione, manipolazione, preparazione e somministrazione degli alimenti per prevenire rischi di tossinfezione alimentare  
Applicare procedure di conservazione, manipolazione, preparazione e somministrazione degli alimenti per prevenire la contaminazione crociata e lo scambio di portate  
Applicare tecniche di pulizia degli ambienti per prevenire la contaminazione crociata  
Applicare modalità di somministrazione e servizio a tavola per prevenire la contaminazione crociata

### 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

<b>Codice</b>	<b>Titolo</b>
8.1.4.2.0	Personale non qualificato nei servizi di ristorazione
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
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 2019 INAPP | All Rights Reserved