

Collaboratore di cucina

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

REPERTORIO - Sicilia

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

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
AIUTO CUOCO	Abruzzo	4	X	X	X	X
CUOCO/CHEF	Abruzzo	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE	Abruzzo	4	X	X	X	X
Tecnico della ristorazione	Basilicata	4	X	X	X	X
Operatore di cucina	Basilicata	4	X	X	X	X
Operatore di cucina - Cuoco	Campania	4	X	X	X	X
Tecnico della ristorazione - Chef	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
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	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 della produzione pasti - cuoco	Lazio	4	X	X	X	X
Cuoco	Liguria	4	X	X	X	X
CHEF	Liguria	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Cuoco	Marche	4	X	X	X	X
Chef	Molise	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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
OPERATORE AI SERVIZI DI RISTORAZIONE: SETTORE CUCINA (FACHKRAFT FÜR GASTSTÄTTEN-UND HOTELGEWERBE: KÜCHENFACHKRAFT)	Provincia autonoma di Bolzano	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	Valle d'Aosta	4	X	X	X	X
Cuoco	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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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
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			
CHEF - CUOCO	Lombardia	1	X			

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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Operatore per la preparazione di pasti semplici, la conduzione di imbarcazioni da diporto e la progettazione di percorsi turistici	Puglia	1		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 dei pasti	Toscana	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 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 DELLA RISTORAZIONE	Sicilia	0				

Competenze

Titolo: Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Descrizione: Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Obiettivo: Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

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

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

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore

Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti

Principali terminologie tecniche di settore

Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo

Tecniche di comunicazione organizzativa

Attrezzature di servizio

Tecniche di pianificazione

ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività

Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo

Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro

Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore

Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

Titolo: Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti

Descrizione: Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Obiettivo: Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme 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: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: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

Elementi di gastronomia
Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi
Standard di qualità dei prodotti alimentari

Utensili per la preparazione dei cibi
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri di selezione delle materie prime
Approntare materie prime per la preparazione di pasti
Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime

Codici ISTAT CP2011 associati

Codice	Titolo
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

Codice Ateco	Titolo Ateco
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

Codice Ateco	Titolo Ateco
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