

Denominazione del profilo professionale CUOCO/CHEF Determinazione Dirigenziale N. 75/DPG009 (15-04-2019)	
Descrizione del profilo professionale	Il/la Cuoco/a opera con prevalenza nel settore della ristorazione coordinando e gestendo, autonomamente o in team, tutte le fasi del processo di preparazione dei piatti, dalla progettazione dell' offerta gastronomica alla realizzazione e presentazione dei piatti. Capace di operare all'interno di imprese ristorative di qualsiasi tipologia e livello organizza, realizza e supervisiona tutte le attività ex ante, in itinere ed ex post l'erogazione del servizio di ristorazione nel rispetto degli standard tecnici e funzionali definiti e delle norme di igiene e sicurezza degli ambienti e delle attrezzature vigenti.
Settore Economico - Professionale	Servizi turistici
ADA	ADA.23.01.02 (ADA.19.13.30) - Gestione e coordinamento delle attività di cucina ADA.23.01.03 (ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Gruppo/i di correlazione	
Livello EQF	4
Codice univoco ISTAT CP2011	5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti
Referenziazione ATECO	56.10.11 Ristorazione con somministrazione
Unità di Competenza costituenti il profilo	1) Pianificare l'offerta gastronomica ed elaborare i menù 2) Gestire l'approvvigionamento di risorse (materie prime e attrezzature) 3) Pianificare e gestire le fasi, i tempi e gli spazi di lavoro 4) Preparare le materie prime e i semilavorati 5) Realizzare la preparazione e cottura dei piatti 6) Realizzare la composizione e finitura dei piatti 7) Coordinare e supervisionare la brigata
Denominazione dell'Unità di Competenza 1) Pianificare l'offerta gastronomica ed elaborare i menù	
Risultato atteso	Elaborare i menù definendo tipologia e prezzo di ciascun piatto e valutando qualità e stagionalità delle materie prime.
EQF	4
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di management di un'impresa di ristorazione • Principi di marketing dei servizi turistici e sistema di qualità • Elementi di economia e organizzazione aziendale • Tecniche di analisi del mercato • Scienze dell'alimentazione: Principi di nutrizione e dietologia • Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti • Elementi di culinaria e merceologia alimentare • Cultura gastronomica locale, nazionale e internazionale • Enologia e enografia • Geografia delle produzioni e dei prodotti tipici • Tecniche di progettazione dei menù • Principi di pricing e budgeting
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Definire l'offerta di servizi enogastronomici applicando tecniche di analisi del mercato e segmentazione della clientela in relazione alle abitudini alimentari e alle tendenze di gusto emergenti • Determinare o collaborare alla gestione economica dell'impresa di ristorazione con particolare riferimento alla valutazione dei costi di produzione dei piatti, alle scelte di pricing, alla gestione del budget • Definire l'offerta gastronomica: ideazione di ricette tradizionali e

	<p>innovative e progettazione dei menù articolati in antipasti, primi, secondi, contorni e dessert e frutta/macedonia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definire menù fissi, giornalieri o personalizzati sulla base della stagionalità degli ingredienti e delle richieste dei clienti • Elaborare ricette nel rispetto di allergie, intolleranze e abitudini e tendenze alimentari emergenti (dietetiche, vegetariane, vegane, senza glutine ecc.) • Applicare criteri di scelta delle materie prime e degli ingredienti • Definire soluzioni di abbinamento di pietanze e bevande • Definire gli standard di qualità del servizio e le modalità di monitoraggio e valutazione del processo di erogazione
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
<p>Denominazione dell'Unità di Competenza</p> <p>2) Gestire l'approvvigionamento di risorse (materie prime e attrezzature)</p>	
Risultato atteso	Preparare le materie prime e le attrezzature necessarie, verificandone disponibilità e qualità e provvedendo, ove necessario, alla corretta conservazione e manutenzione.
EQF	3
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Principi di gestione del magazzino: ordini e stoccaggio merci • Tecniche di approvvigionamento delle materie prime e degli alimenti • Tecniche e metodi di controllo qualità per la manipolazione e conservazione e stoccaggio dei generi alimentari • Tipologia, caratteristiche e funzioni delle attrezzature e dei macchinari di servizio • Caratteristiche organolettiche, morfologiche e nutrizionali degli alimenti • Elementi di culinaria e merceologia alimentare • Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari • Criteri di selezione dei fornitori • Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione • Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti • Verificare la disponibilità in magazzino delle materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti • Individuare le materie prime mancanti al fine di consentire alla direzione la pianificazione degli ordini • Gestire la conservazione delle materie prime e degli alimenti • Applicare procedure di controllo qualità delle scorte • Individuare le attrezzature e i macchinari necessari alla realizzazione dei piatti • Verificare la disponibilità in magazzino delle attrezzature e dei macchinari necessari alla realizzazione dei piatti • Gestire la pulizia e l'igiene delle attrezzature e dello spazio di lavoro • Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
<p>Denominazione dell'Unità di Competenza</p> <p>3) Pianificare e gestire le fasi, i tempi e gli spazi di lavoro</p>	
Risultato atteso	Definire il piano di lavoro distribuendo compiti ed attività relativamente alla preparazione dei piatti e alle operazioni di cura e di igienizzazione dei

	luoghi di lavoro e del materiale operativo
EQF	4
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Principi di organizzazione aziendale e del lavoro • Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative • Tecniche di pianificazione • Principi organizzativi dello spazio di lavoro e allestimento • Tecniche di team building • Processi di preparazione dei piatti • Processi di cottura degli alimenti • Il sistema di qualità dei servizi • Caratteristiche, modalità di impiego e manutenzione ordinaria e straordinaria di macchinari ed attrezzature • Tecniche di comunicazione organizzativa • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione • Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale • Elementi di ergonomia
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Assegnare compiti, responsabilità e carichi di lavoro • Definire le fasi e le operazioni di lavorazione in funzione del menù e degli standard di servizio definiti • Definire i tempi di lavoro e la sequenza delle operazioni di cucina • Preparare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso • Definire le operazioni di pulizia, riordino e manutenzione delle attrezzature, contenitori e materiale operativo, secondo le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e tenendo conto del programma di attività della cucina • Definire tempi e modalità di controllo dello stato di usura delle attrezzature e degli strumenti di cucina, al fine di valutare le esigenze di manutenzione ordinaria, straordinaria e/o di sostituzione • Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato • Predisporre ed allestire le postazioni fisse e mobili di lavoro • Definire le procedure di igiene e sanificazione della postazione e dei luoghi di lavoro • Definire gli standard di qualità del servizio di ristorazione • Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
Denominazione dell'Unità di Competenza	
4) Preparare le materie prime e i semilavorati	
Risultato atteso	Preparare le materie prime ed i semilavorati, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti avendo cura della igienizzazione dei luoghi di lavoro e del materiale operativo.
EQF	2
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di gastronomia • Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti • Elementi di culinaria e merceologia alimentare • Tecniche e modalità di pulitura e preparazione delle materie prime e degli alimenti • Tecniche di selezione e lavorazione materie prime e semilavorati • Tecniche e modalità di assemblaggio delle materie prime/semilavorati pronti per la cottura • Strumenti e tecniche di taglio

	<ul style="list-style-type: none"> • Gli ingredienti base, gli impasti e le preparazioni di base • Standard di qualità dei prodotti alimentari • Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina • Utensili e attrezzature per la preparazione dei cibi • Sistemi di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione • Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare e controllare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati • Selezionare le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti in programma • Preparare e pulire le materie prime (verdure, prodotti ittici, carni, etc.) • Miscelare ed emulsionare ingredienti per realizzare sughi, salse, condimenti e creme • Lavorare gli ingredienti per ottenere impasti • Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati • Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e preparazione delle materie prime e dei semilavorati • Controllare lo stato di usura delle attrezzature e degli strumenti di cucina, individuando eventuali esigenze di manutenzione ordinaria, straordinaria e/o di sostituzione • Provvedere all'igiene ed alla sanificazione della postazione e dei luoghi di lavoro, secondo le procedure e modalità definite • Effettuare le operazioni di pulizia, riordino e manutenzione delle attrezzature, contenitori e materiale operativo, secondo le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e tenendo conto del programma di attività della cucina • Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
Denominazione dell'Unità di Competenza	
5) Realizzare la preparazione e cottura dei piatti	
Risultato atteso	Preparare i piatti definiti nel ricettario applicando i metodi di cottura più idonei ed avendo cura della sanificazione e igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo
EQF	4
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Scienze dell'alimentazione: Principi di nutrizione e dietologia • Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti • Elementi di culinaria e merceologia alimentare • Cultura gastronomica locale, nazionale e internazionale • Tecniche e processi di preparazione di antipasti • Tecniche e processi di preparazione primi piatti • Tecniche e processi di preparazione secondi piatti • Tecniche e processi di preparazione contorni e dessert • I processi di cottura: Tipologie, tecniche e temperature • Tecniche di gestione e monitoraggio della temperatura di cottura degli alimenti • Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature e dei macchinari da cucina • Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature e degli strumenti di cottura • Tecniche e modalità di pulizia e igiene delle attrezzature da cucina • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione • Principi di igiene e cura della persona e dalla postazione di lavoro

Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti • Preparare antipasti caldi e freddi • Preparare primi piatti caldi e freddi • Preparare secondi piatti caldi e freddi • Preparare dolci anche freddi e semifreddi (al piatto ed al cucchiaio) • Preparare frutta o macedonia • Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento • Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura • Gestire le sequenze di cottura degli alimenti, sulla base degli ordinativi e coordinando le attività dei collaboratori • Monitorare la linea di lavoro in relazione agli ordini di sala • Preparare contorni caldi e freddi • Provvedere all'igiene ed alla sanificazione della postazione e dei luoghi di lavoro, secondo le procedure e modalità definite • Effettuare le operazioni di pulizia, riordino e manutenzione delle attrezzature, contenitori e materiale operativo, secondo le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e tenendo conto del programma di attività della cucina • Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
Denominazione dell'Unità di Competenza 6) Realizzare la composizione e finitura dei piatti	
Risultato atteso	Comporre ed allestire le pietanze in piatti o vassoi, porzionando e decorando gli alimenti seguendo un personale senso artistico.
EQF	4
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Principi di comunicazione visiva • Tecniche e strumenti per la presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti • Ingredienti e materiali per la decorazione e guarnizione dei piatti • Materiali per arredo tavola ed accessori a supporto della presentazione dei piatti • Attrezzature e Tecniche e per la sporzionatura e disposizione degli alimenti nei piatti/vassoi • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione • Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale • Principali modalità di manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli strumenti di cucina
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Prefigurare l'aspetto visivo del piatto da presentare secondo principi estetici e di creatività • Realizzare operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti • Comporre ed allestire il piatto e i vassoi di portata • Applicare tecniche e utilizzare strumenti per la guarnizione e decorazione dei piatti • Controllare la qualità visiva dei piatti preparati • Provvedere all'igiene ed alla sanificazione della postazione e dei luoghi di lavoro, secondo le procedure e modalità definite • Effettuare le operazioni di pulizia, riordino e manutenzione delle attrezzature, contenitori e materiale operativo, secondo le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e tenendo conto del programma di attività della cucina • Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari

Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
Denominazione dell'Unità di Competenza 7) Coordinare e supervisionare la brigata	
Risultato atteso	Coordinare la brigata supervisionando attività, tempi e qualità del lavoro svolto da ciascun membro
EQF	4
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Principi e tecniche di comunicazione interpersonale • Tecniche di comunicazione efficace • Tecniche di gestione delle crisi e problem solving • Clima e benessere organizzativo • Tecniche di coordinamento e gestione delle dinamiche di gruppo • Principi di organizzazione del lavoro e di team building • Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione e infortuni
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzare i turni e gli orari di lavoro • Assegnare mansioni operative e responsabilità • Controllare lo svolgimento dei compiti assegnati e la qualità del servizio svolto • Controllare il rispetto dei tempi di lavoro e la sequenza delle operazioni di cucina , sulla base degli ordinativi nella fase di produzione • Comunicare in modo efficace • Organizzare e assegnare postazioni fisse e mobili di lavoro • Monitorare il rispetto delle procedure di igiene e sanificazione delle postazioni e dei luoghi di lavoro definite • Monitorare il rispetto delle operazioni di pulizia, riordino e manutenzione delle attrezzature, contenitori e materiale operativo, secondo le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e tenendo conto del programma di attività della cucina • Verificare il rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari • Adottare comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione dei rischi professionali e ambientali
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	