

Denominazione del profilo professionale <b>CUOCO/CHEF</b> <b>Determinazione Dirigenziale N. 75/DPG009 (15-04-2019)</b>	
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	<b>ADA.23.01.02</b> (ADA.19.13.30) - Gestione e coordinamento delle attività di cucina <b>ADA.23.01.03</b> (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 <b>1) Pianificare l'offerta gastronomica ed elaborare i menù</b>	
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"> <li>• Elementi di management di un'impresa di ristorazione</li> <li>• Principi di marketing dei servizi turistici e sistema di qualità</li> <li>• Elementi di economia e organizzazione aziendale</li> <li>• Tecniche di analisi del mercato</li> <li>• Scienze dell'alimentazione: Principi di nutrizione e dietologia</li> <li>• Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti</li> <li>• Elementi di culinaria e merceologia alimentare</li> <li>• Cultura gastronomica locale, nazionale e internazionale</li> <li>• Enologia e enografia</li> <li>• Geografia delle produzioni e dei prodotti tipici</li> <li>• Tecniche di progettazione dei menù</li> <li>• Principi di pricing e budgeting</li> </ul>
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• 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</li> <li>• Definire l'offerta gastronomica: ideazione di ricette tradizionali e</li> </ul>

	<p>innovative e progettazione dei menù articolati in antipasti, primi, secondi, contorni e dessert e frutta/macedonia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire menù fissi, giornalieri o personalizzati sulla base della stagionalità degli ingredienti e delle richieste dei clienti</li> <li>• Elaborare ricette nel rispetto di allergie, intolleranze e abitudini e tendenze alimentari emergenti (dietetiche, vegetariane, vegane, senza glutine ecc.)</li> <li>• Applicare criteri di scelta delle materie prime e degli ingredienti</li> <li>• Definire soluzioni di abbinamento di pietanze e bevande</li> <li>• Definire gli standard di qualità del servizio e le modalità di monitoraggio e valutazione del processo di erogazione</li> </ul>
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
<p>Denominazione dell'Unità di Competenza</p> <p><b>2) Gestire l'approvvigionamento di risorse (materie prime e attrezzature)</b></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"> <li>• Principi di gestione del magazzino: ordini e stoccaggio merci</li> <li>• Tecniche di approvvigionamento delle materie prime e degli alimenti</li> <li>• Tecniche e metodi di controllo qualità per la manipolazione e conservazione e stoccaggio dei generi alimentari</li> <li>• Tipologia, caratteristiche e funzioni delle attrezzature e dei macchinari di servizio</li> <li>• Caratteristiche organolettiche, morfologiche e nutrizionali degli alimenti</li> <li>• Elementi di culinaria e merceologia alimentare</li> <li>• Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari</li> <li>• Criteri di selezione dei fornitori</li> <li>• Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti</li> <li>• Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione</li> <li>• Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale</li> </ul>
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti</li> <li>• Verificare la disponibilità in magazzino delle materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti</li> <li>• Individuare le materie prime mancanti al fine di consentire alla direzione la pianificazione degli ordini</li> <li>• Gestire la conservazione delle materie prime e degli alimenti</li> <li>• Applicare procedure di controllo qualità delle scorte</li> <li>• Individuare le attrezzature e i macchinari necessari alla realizzazione dei piatti</li> <li>• Verificare la disponibilità in magazzino delle attrezzature e dei macchinari necessari alla realizzazione dei piatti</li> <li>• Gestire la pulizia e l'igiene delle attrezzature e dello spazio di lavoro</li> <li>• Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari</li> </ul>
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
<p>Denominazione dell'Unità di Competenza</p> <p><b>3) Pianificare e gestire le fasi, i tempi e gli spazi di lavoro</b></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"> <li>• Principi di organizzazione aziendale e del lavoro</li> <li>• Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative</li> <li>• Tecniche di pianificazione</li> <li>• Principi organizzativi dello spazio di lavoro e allestimento</li> <li>• Tecniche di team building</li> <li>• Processi di preparazione dei piatti</li> <li>• Processi di cottura degli alimenti</li> <li>• Il sistema di qualità dei servizi</li> <li>• Caratteristiche, modalità di impiego e manutenzione ordinaria e straordinaria di macchinari ed attrezzature</li> <li>• Tecniche di comunicazione organizzativa</li> <li>• Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione</li> <li>• Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale</li> <li>• Elementi di ergonomia</li> </ul>
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assegnare compiti, responsabilità e carichi di lavoro</li> <li>• Definire le fasi e le operazioni di lavorazione in funzione del menù e degli standard di servizio definiti</li> <li>• Definire i tempi di lavoro e la sequenza delle operazioni di cucina</li> <li>• Preparare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso</li> <li>• 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</li> <li>• 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</li> <li>• Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato</li> <li>• Predisporre ed allestire le postazioni fisse e mobili di lavoro</li> <li>• Definire le procedure di igiene e sanificazione della postazione e dei luoghi di lavoro</li> <li>• Definire gli standard di qualità del servizio di ristorazione</li> <li>• Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari</li> </ul>
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
Denominazione dell'Unità di Competenza	
<b>4) Preparare le materie prime e i semilavorati</b>	
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"> <li>• Elementi di gastronomia</li> <li>• Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti</li> <li>• Elementi di culinaria e merceologia alimentare</li> <li>• Tecniche e modalità di pulitura e preparazione delle materie prime e degli alimenti</li> <li>• Tecniche di selezione e lavorazione materie prime e semilavorati</li> <li>• Tecniche e modalità di assemblaggio delle materie prime/semilavorati pronti per la cottura</li> <li>• Strumenti e tecniche di taglio</li> </ul>

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

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

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