

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DI CUCINA
DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA	<p>Il Tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti e allestimento dei piatti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e dell'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato.</p> <p>Possiede competenze funzionali alla definizione dell'offerta di ristorazione, alla valorizzazione dei prodotti del territorio, all'approvvigionamento e conservazione delle materie prime, alla realizzazione e alla cura di prodotti cucinati e allestiti.</p>
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	<p>5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti</p> <p>5.2.2.2.1 Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva</p> <p>5.2.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati</p> <p>5.2.2.5.1 Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati</p>
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	<p>56.29.10 Mense</p> <p>56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale</p> <p>56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina</p> <p>56.10.11 Ristorazione con somministrazione</p> <p>56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole</p> <p>56.10.30 Gelaterie e pasticcerie</p> <p>56.10.50 Ristorazione su treni e navi</p> <p>56.21.00 Catering per eventi, banqueting</p>
CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	<p>SETTORE: Servizi Turistici</p> <p>PROCESSO: Servizi di ristorazione</p> <p>SEQUENZA DI PROCESSO: Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi</p> <p>ADA.19.13.28 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione</p> <p>ADA.19.13.30 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina</p> <p>ADA.19.13.31 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti</p> <p>ADA.19.13.866 Preparazione della pizza</p>

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
	Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente
ADA.19.13.28 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione	Collaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio
ADA.19.13.28 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione ADA.19.13.30 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina	Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti
ADA.19.13.30 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina	Predisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela
ADA.19.13.30 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina ADA.19.13.31 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti ADA.19.13.866 Preparazione della pizza	Curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative

COMPETENZA	
Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente	
QNQ/EQF – Livello 3	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore</li> <li>- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone</li> <li>- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore</li> <li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li> <li>- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li> <li>- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li> <li>- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li> <li>- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li> <li>- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio nel settore</li> <li>- Normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore</li> <li>- Nozioni di primo soccorso</li> <li>- Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore</li> </ul>

COMPETENZA	
Collaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio	
EQF/QNQ – Livello 4°	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela e nell'ottica della valorizzazione dei prodotti tipici e del made in Italy</li> <li>- Applicare tecniche di rilevazione e analisi delle tendenze del settore e delle esigenze del cliente</li> <li>- Applicare tecniche di determinazione dei prezzi, di analisi dei costi e di budgeting</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di analisi del mercato della ristorazione</li> <li>- Elementi di marketing strategico e operativo della ristorazione e della cultura enogastronomica</li> <li>- Tecniche di food&amp;beverage cost e di food&amp;beverage price</li> <li>- Tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto turistico e all'assetto agroalimentare del territorio</li> <li>- Menù a filiera locale</li> </ul>

COMPETENZA	
Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare procedure di gestione degli ordini</li> <li>- Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura</li> <li>- Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare la situazione scorte e giacenze</li> <li>- Applicare tecniche e utilizzare strumenti di conservazione delle materie prime e degli alimenti</li> <li>- Applicare tecniche di predisposizione di spazi e ambienti attrezzati per lo stoccaggio</li> <li>- Attuare piani di controllo delle temperature di conservazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Processi, strumenti ed elementi di igiene e sicurezza per la conservazione delle materie prime, dei prodotti e delle bevande alcoliche</li> <li>- Elementi di contabilità aziendale e di gestione offerte/ordini</li> <li>- Tecniche di reportistica aziendale</li> <li>- Elementi di contrattualistica per le forniture commerciali</li> <li>- Tecniche di approvvigionamento, immagazzinamento, gestione e monitoraggio scorte e giacenze</li> <li>- Principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni, etichette, certificazioni, tracciabilità</li> <li>- Classificazione merceologica dei prodotti alimentari in funzione della loro origine</li> </ul>

COMPETENZA	
Predisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare criteri di abbinamento di cibi e bevande</li> <li>- Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e di produzioni territoriali artigianali agroalimentari</li> <li>- Valorizzare stagionalità e territorialità delle materie prime</li> <li>- Applicare criteri di bilanciamento della preparazione gastronomica sotto il profilo nutrizionale e gustativo</li> <li>- Individuare soluzioni di adattamento delle maggiori preparazioni gastronomiche territoriali ai moderni stili alimentari</li> <li>- Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità/prezzo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari e delle materie prime</li> <li>- Produzioni agroalimentari territoriali</li> <li>- Ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale</li> <li>- Menù a filiera locale</li> <li>- Elementi di tecnologia alimentare e dietologia</li> <li>- Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di ricetta e menù</li> <li>- Trasformazioni chimiche e fisiche degli alimenti</li> <li>- Elementi di storia e antropologia dell'alimentazione, evoluzione del gusto e stili alimentari</li> </ul>

COMPETENZA	
Curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare criteri di allestimento di piatti e vassoi</li> <li>- Adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati</li> <li>- Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta</li> <li>- Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza</li> <li>- Applicare procedure e tecniche di riutilizzo delle materie prime anche secondo principi etici e di sostenibilità</li> <li>- Applicare criteri e modalità di presentazione delle preparazioni gastronomiche in linea con lo stile della proposta ristorativa</li> <li>- Adottare soluzioni creative per la proposta estetica dei piatti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Standard di qualità dei prodotti alimentari</li> <li>- Tecniche e ingredienti per la confezione e decorazione dei piatti</li> <li>- Tecnologie innovative e creative per la produzione di piatti</li> <li>- Food design, estetica del cibo</li> <li>- Trasformazioni chimiche e fisiche degli alimenti</li> <li>- Tecniche e tecnologie di cottura degli alimenti</li> <li>- Principi di cucina modernista</li> <li>-</li> </ul>