

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE¹	
<u>SERVIZI TURISTICI</u>	
Processo	Servizi di ristorazione
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
Area di Attività	ADA 1.3 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Qualificazione regionale	Cuoco
Referenziazioni	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 5.2.2.1.0 - cuochi in alberghi e ristoranti; 5.2.2.2.1 - cuochi di imprese per la ristorazione collettiva; 5.2.2.2.2 - cuochi di fast food Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 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 3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile
Livello EQF	4
Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività	Il Cuoco opera prevalentemente nel settore della ristorazione, si occupa della produzione dei pasti all'interno di imprese ristorative, di qualsiasi tipologia ed a qualsiasi livello. Elabora il menù in base alla clientela, allo stile dell'azienda, ai parametri di costo prefissati. E' il responsabile di un'area di competenza (primi piatti, secondi, pasticceria) e avvalendosi della collaborazione di un aiuto cuoco e di un commis di cucina provvede alle preparazioni culinarie: organizza le fasi di preparazione del cibo, mettendo in atto tecniche e regole di produzione culinaria, gestisce gli acquisti, garantisce la qualità delle preparazioni, forma e coordina il personale che collabora in cucina, sovrintende la pulizia di ambienti e attrezzature.

¹ Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 1 - Titolo	
Essere in grado di elaborare il menù e preparare i relativi piatti	
Risultato atteso	
Piatti preparati secondo gli standard di qualità	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • applicare criteri di dosaggio degli ingredienti • applicare principi nutrizionali • applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • applicare tecniche di cottura dei cibi • applicare tecniche di guarnizione di cibi e bevande • applicare tecniche di preparazione degli impasti • utilizzare attrezzature per la cottura di cibi • utilizzare utensili per la preparazione dei cibi 	<ul style="list-style-type: none"> • elementi di culinaria • elementi di scienze dell'alimentazione • ingredienti per la decorazione di piatti • merceologia alimentare • normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • organizzazione della cucina • processi di cottura degli alimenti • processi di preparazione di piatti • ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale • utensili per la preparazione dei cibi

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Essere in grado di elaborare il menù e preparare i relativi piatti. Piatti preparati secondo gli standard di qualità.	Le operazioni di preparazione dei piatti.	Preparazione di piatti semplici, porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti.



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 2 - Titolo	
Essere in grado di mantenere le condizioni di igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro	
Risultato atteso	
Conformità alle procedure di sicurezza e di igiene sui luoghi di lavoro	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • applicare norme di igiene e sicurezza alimentare • applicare principi di igiene e sicurezza • applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • applicare procedure di sanificazione macchinari e attrezzi per lavorazioni alimentari • applicare procedure per pulizia meccanismi di elettrodomestici • applicare tecniche di manutenzione forni da cucina di vario tipo • applicare tecniche di pulizia degli ambienti • utilizzare macchinari per la pulizia di stoviglie 	<ul style="list-style-type: none"> • procedure di manutenzione ordinaria attrezzi e utensili meccanici • prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Essere in grado di mantenere le condizioni di igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro. Conformità alle procedure di sicurezza e di igiene sui luoghi di lavoro.	Le procedure di mantenimento dell'igiene e della sicurezza negli ambienti di lavoro.	Adempimento delle prescrizioni in materia di igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro.



**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

COMPETENZA N. 3 - Titolo	
Essere in grado di effettuare il rifornimento delle forniture per un ristorante	
Risultato atteso	
Proposte di fornitura analizzate e selezionate secondo il proprio fabbisogno	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • applicare criteri di scelta degli ingredienti • applicare criteri di selezione di ricette alimentari • applicare criteri di valutazione della freschezza dei prodotti alimentari • applicare procedure di approvvigionamento materiali (ristorazione) • applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • elementi di gastronomia • mercato della ristorazione • merceologia alimentare • modalità di conservazione dei cibi • utensili per la preparazione dei cibi

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Essere in grado di effettuare il rifornimento delle forniture per un ristorante. Proposte di fornitura analizzate e selezionate secondo il proprio fabbisogno.	Operazione di rifornimento delle forniture.	Analisi del fabbisogno dei prodotti da acquistare.