

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Cuoco
Livello EQF	4
Settore Economico Professionale	SEP 19 - Servizi turistici
Area di Attività	ADA.19.13.30 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina ADA.19.13.31 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
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
Descrizione sintetica della qualificazione	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.
Referenziazione ATECO 2007	I.56.10.11 - Ristorazione con somministrazione I.56.10.12 - Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole I.56.10.20 - Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto I.56.10.42 - Ristorazione ambulante I.56.10.50 - Ristorazione su treni e navi
Referenziazione ISTAT CP2011	3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare 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
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Essere in grado di elaborare il menù e preparare i relativi piatti (194) 2. Essere in grado di mantenere le condizioni di igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro (2605) 3. Essere in grado di effettuare il rifornimento delle forniture per un ristorante (2606) 	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Essere in grado di elaborare il menù e preparare i relativi piatti
Livello EQF	
Risultato atteso	Piatti preparati secondo gli standard di qualità
Oggetto di osservazione	Le operazioni di preparazione dei piatti.
Indicatori	Preparazione di piatti semplici, porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. applicare criteri di dosaggio degli ingredienti 2. applicare principi nutrizionali 3. applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) 4. applicare tecniche di cottura dei cibi 5. applicare tecniche di guarnizione di cibi e bevande 6. applicare tecniche di preparazione degli impasti 7. utilizzare attrezzature per la cottura di cibi 8. utilizzare utensili per la preparazione dei cibi
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. elementi di culinaria 2. elementi di scienze dell'alimentazione 3. ingredienti per la decorazione di piatti 4. merceologia alimentare 5. normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) 6. organizzazione della cucina 7. processi di cottura degli alimenti 8. processi di preparazione di piatti 9. ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale 10. utensili per la preparazione dei cibi
Referenziazione ISTAT CP2011	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Essere in grado di mantenere le condizioni di igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro
Livello EQF	
Risultato atteso	Conformità alle procedure di sicurezza e di igiene sui luoghi di lavoro
Oggetto di osservazione	Le procedure di mantenimento dell'igiene e della sicurezza negli ambienti di lavoro.
Indicatori	Adempimento delle prescrizioni in materia di igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. applicare norme di igiene e sicurezza alimentare 2. applicare principi di igiene e sicurezza 3. applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) 4. applicare procedure di sanificazione macchinari e attrezzi per lavorazioni alimentari 5. applicare procedure per pulizia meccanismi di elettrodomestici 6. applicare tecniche di manutenzione forni da cucina di vario tipo 7. applicare tecniche di pulizia degli ambienti 8. utilizzare macchinari per la pulizia di stoviglie
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. procedure di manutenzione ordinaria attrezzi e utensili meccanici 2. prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria
Referenziazione ISTAT CP2011	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Essere in grado di effettuare il rifornimento delle forniture per un ristorante
Livello EQF	
Risultato atteso	Proposte di fornitura analizzate e selezionate secondo il proprio fabbisogno
Oggetto di osservazione	Operazione di rifornimento delle forniture
Indicatori	Analisi del fabbisogno dei prodotti da acquistare.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. applicare criteri di scelta degli ingredienti 2. applicare criteri di selezione di ricette alimentari 3. applicare criteri di valutazione della freschezza dei prodotti alimentari 4. applicare procedure di approvvigionamento materiali (ristorazione) 5. applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. elementi di gastronomia 2. mercato della ristorazione 3. merceologia alimentare 4. modalità di conservazione dei cibi 5. utensili per la preparazione dei cibi
Referenziazione ISTAT CP2011	