

| | |
|---|--|
| Denominazione del profilo professionale OPERATORE DI CUCINA Determinazione Dirigenziale N. 75/DPG009 (15-04-2019) | |
| Descrizione del profilo professionale | L'operatore di cucina, interviene, a livello esecutivo nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla fasi di preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati funzionali alla realizzazione dei piatti 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.23.01.03 (ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti |
| Gruppo/i di correlazione | |
| Livello EQF | 2 |
| 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 | <ol style="list-style-type: none"> 1) Gestire l'approvvigionamento di risorse (materie prime e attrezzature) 2) Preparare le materie prime e i semilavorati 3) Supportare la composizione e finitura dei piatti 4) Organizzare e gestire il proprio lavoro in collaborazione con la brigata |
| Denominazione dell'Unità di Competenza 1) Gestire l'approvvigionamento di risorse (materie prime e attrezzature) | |
| 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 |

| | |
|--|---|
| | <p>piatti</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 2) Preparare le materie prime e i semilavorati</p> | |
| 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 • 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 3) Supportare la composizione e finitura dei piatti | |
|--|---|
| Risultato atteso | Comporre ed allestire le pietanze in piatti o vassoi porzionando e decorando gli alimenti e conferendogli valore estetico nel rispetto delle indicazioni ricevute |
| EQF | 2 |
| 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 • Principali modalità di manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli strumenti di cucina • 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"> • 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 4) Organizzare e gestire il proprio lavoro in collaborazione con la brigata | |
| Risultato atteso | Realizzare le mansioni assegnate coordinandosi al meglio con i membri della brigata e rispettando i tempi ed il piano di lavoro ricevuto |
| EQF | 2 |
| Conoscenze | <ul style="list-style-type: none"> • Principi e tecniche di comunicazione interpersonale • Tecniche di comunicazione efficace • Principi di organizzazione del lavoro • 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"> • Rispettare i compiti assegnati e la qualità del servizio svolto nel rispetto delle procedure e dei tempi di lavoro definiti • Comunicare in modo efficace per coordinarsi al meglio con gli altri membri della brigata • Adottare comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione dei rischi professionali e ambientali • Rispettare le procedure di igiene e sanificazione delle postazioni e dei |

| | |
|------------------------------|---|
| | <p>luoghi di lavoro definite</p> <ul style="list-style-type: none">• Rispettare 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 | |