

Denominazione del profilo professionale AIUTO CUOCO Determinazione Dirigenziale N. 75/DPG009 (15-04-2019)	
Descrizione del profilo professionale	L'aiuto cuoco è la figura professionale che, all'interno delle imprese di ristorazione supporta il cuoco e/o lo chef durante le fasi di preparazione dei piatti. Capace di operare all'interno di imprese ristorative di qualsiasi tipologia e livello supporta il cuoco e/o lo chef in 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	ADA.23.01.03 (ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Gruppo/i di correlazione	
Livello EQF	3
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) Realizzare la preparazione e cottura di piatti semplici (ricettario di base) 4) Realizzare la composizione e finitura dei piatti 5) 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

	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare procedure di controllo qualità delle scorte • Individuare le attrezzature e i macchinari necessari alla realizzazione dei piatti • 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	
Denominazione dell'Unità di Competenza 2) Preparare le materie prime e i semilavorati	
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 sughì, 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) Realizzare la preparazione e cottura di piatti semplici (ricettario di base)	
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"> • Scienze dell'alimentazione: Principi di nutrizione e dietologia • Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti • Elementi di culinaria e merceologia alimentare • Cultura gastronomica locale, nazionale e internazionale • Geografia delle produzioni e dei prodotti tipici • Ricette di base antipasti • Ricette di base primi piatti • Ricette di base secondi piatti • Ricette di base dolci e dessert • Tecniche e processi di preparazione di antipasti, primi piatti, secondi piatti, contorni e dessert • I processi di cottura: Tipologie, tecniche e temperature • Tecniche di gestione e monitoraggio della temperatura di cottura degli alimenti • Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature e dei macchinari da cucina • Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature e degli strumenti di cottura • Tecniche di manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei macchinari da cucina • Tecniche e modalità di pulizia e igiene delle attrezzature da cucina • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione • Principi di igiene e cura della persona e dalla postazione di lavoro
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti • Preparare antipasti caldi e freddi • Preparare primi piatti caldi e freddi • Preparare secondi piatti caldi e freddi • Preparare contorni caldi e freddi • Preparare dolci anche freddi e semifreddi (al piatto ed al cucchiaio) • Preparare frutta o macedonia • Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento • Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura • Gestire le sequenze di cottura degli alimenti, sulla base degli ordinativi • 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) Realizzare la composizione e finitura dei piatti	

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"> • 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 • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione • Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale • Principali modalità di manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli strumenti di cucina
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 5) 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 luoghi di lavoro definite • 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	