

Addetto qualificato alla cucina (cuoco) Allegato 3 A

- **Denominazione del profilo**

Addetto qualificato alla cucina (cuoco).

- **Definizione**

L'addetto qualificato alla cucina opera nel settore della ristorazione, dove si occupa dell'intero processo di preparazione dei cibi, dalla fase iniziale di definizione delle caratteristiche dell'offerta (menù), all'acquisito delle materie prime, alla loro lavorazione secondo le tecniche e gli standard codificati nei ricettari o elaborati autonomamente. In quanto addetto qualificato, è inoltre responsabile dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi (incluso l'eventuale personale di cucina), garantendo la qualità dei cibi ed il rispetto delle norme di igiene e sicurezza.

Livello

Inquadramento EQF: 3

- **Riferimento a codici di classificazioni**

Codice ISTAT CP 2011:

5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti

- **Area/settore economico di attività**

Area professionale del repertorio: Servizi turistici - Ristorazione

ATECO 2007:

56.10.11 - ristorazione con somministrazione

56.21.00 - catering per eventi, banqueting

56.29.10 - mense

56.29.20 - catering continuativo su base contrattuale

- Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce:

- ADA.19.13.28 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione
- Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
 - *Analisi del mercato nei servizi di ristorazione*
 - *Definizione dell'offerta di servizi e attività nei servizi di ristorazione*
 - *Gestione operativa del personale nei servizi di ristorazione*
 - *Pianificazione delle attività lavorative giornaliere nei servizi di ristorazione*
 - *Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione*
 - *Ideazione di progetti promozionali nei servizi di ristorazione*
 - *Definizione pricing nei servizi di ristorazione*
 - *Gestione del sistema di customer satisfaction nei servizi di ristorazione*
 - *Gestione e monitoraggio delle strategie di revenue management nei servizi di ristorazione*
 - *Gestione manutenzioni ordinarie e straordinarie nei servizi di ristorazione*
- ADA.19.13.30 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina
- Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
 - *Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione*

- *Gestione della cantina*
- *Gestione della conservazione delle materie prime e degli alimenti*
- *Ideazione e sviluppo di ricette*
- *Proposizione estetica degli elaborati culinari*
- *Progettazione del menù*
- *Progettazione della offerta di dessert*
- *Elaborazione ricette dolciarie*
- *Elaborazione della carta dei vini e delle bevande*
- *Coordinamento del personale di cucina*
- ADA.19.13.31 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
- Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
 - *Controllo delle materie prime e dei semilavorati alimentari*
 - *Controllo dello stato delle attrezzature di cucina*
 - *Preparazione preliminare delle materie prime*
 - *Preparazione delle pietanze*
 - *Preparazione e decorazione di prodotti dolciari*
 - *Svolgimento di attività di supporto alla preparazione dei pasti*
 - *Allestimento dei piatti*
 - *Conservazione di materie prime e di semilavorati alimentari*
 - *Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari*
 - *Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo*
- Ambiti tipologici di esercizio della/e AdA afferenti al profilo: --
- Sottocodice del/i gruppo/i di correlazione del profilo: --
- Denominazione del/i gruppo/i di correlazione a cui il profilo è associato: --
- **Caratteristiche del contesto in cui tipicamente la figura/il profilo opera**

L'addetto qualificato alla cucina, nell'accezione qui utilizzata di "cuoco unico", opera all'interno di imprese di ristorazione di piccole dimensioni (ad es., ristoranti autonomi o annessi ad albergo; agriturismi; strutture socio-sanitarie di piccole dimensioni che offrano ospitalità e/o degenza; etc.). Può essere dipendente o gestire in proprio l'esercizio in cui presta l'attività. Nelle località turistiche l'addetto qualificato alla cucina, se dipendente, può essere impiegato in modo stagionale. I ritmi di lavoro sono di solito molto intensi durante i giorni festivi e pre-festivi e nei periodi di alta stagione, in particolare per i ristoranti annessi alle strutture ricettive nei luoghi di villeggiatura. Gli orari di lavoro possono prevedere un impegno prolungato nel corso dell'intera giornata, soprattutto in caso di gestione diretta di un ristorante.
- **Condizioni di accesso all'esercizio della professione**

L'esercizio della professione in forma dipendente non richiede il possesso di una specifica abilitazione, tuttavia, il mercato del lavoro richiede di solito il possesso di una qualifica, ottenuta attraverso frequenza di un corso di formazione professionale, di istruzione e formazione professionale di durata triennale, oppure derivante da un percorso di apprendistato o da una significativa esperienza professionale nel settore. La carriera professionale del "cuoco unico" può confluire in quella dello *chef de partie*, solo dopo un adeguato percorso di specializzazione (esperienza lavorativa, formazione, etc.) volto ad affinare le competenze dello stesso in uno specifico ambito dell'arte culinaria.

Attività proprie del profilo professionale

<i>Attività</i>	<i>Contenuti</i>
Elaborare il menù	<ul style="list-style-type: none"> • Scegliere, sulla scorta delle indicazioni del proprietario, gli antipasti, i primi piatti, i secondi piatti, i contorni, dessert e frutta/macedonia da inserire nel menù sia fisso che giornaliero, dal punto di vista qualitativo e quantitativo, tenendo conto della stagionalità, dei costi di produzione dei piatti, delle prenotazioni ricevute e del flusso standard di clienti. • Redigere e consegnare alla direzione il menù elaborato, con indicazione dei principali ingredienti, al fine di pubblicare il menù ed informare i camerieri.
Gestire l'approvvigionamento di risorse (materie prime ed attrezzature)	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti selezionati e verificarne la disponibilità in magazzino/dispensa. • Redigere un elenco (quantitativo/qualitativo) delle materie prime mancanti utilizzando, ove presente, il modulo ordinazione specifico predisposto dalla direzione. • Individuare le attrezzature necessarie alla realizzazione dei piatti selezionati e verificarne la disponibilità in magazzino/dispensa. • Redigere un elenco (quantitativo/qualitativo) delle attrezzature mancanti utilizzando, ove presente, il modulo ordinazione specifico predisposto dalla direzione. • Consegnare i moduli ordinazione compilati alla direzione che provvederà all'acquisto di quanto indicato nel rispetto del budget stabilito.
Organizzare il posto di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Suddividere i compiti tra i collaboratori. • Definire l'organizzazione dei posti di lavoro (attrezzature e utensilerie). • Impartire direttive ai collaboratori per l'allestimento dei posti mobili di cucina.
Preparare le materie prime	<ul style="list-style-type: none"> • Prelevare le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti in programma. • Nettare, pelare, tagliare le verdure. • Pulire e eviscerare i prodotti ittici. • Pulire, disossare, battere e macinare le carni.
Preparare i semilavorati	<ul style="list-style-type: none"> • Miscelare ed emulsionare ingredienti per realizzare sughi, salse, condimenti e creme. • Lavorare gli ingredienti per ottenere impasti. • Adottare sistemi di conservazione dei semilavorati.
Pianificare le operazioni per l'evasione degli ordini di sala	Definire la sequenza di operazioni da effettuare al fine di soddisfare gli ordini pervenuti, tenendo conto delle caratteristiche delle pietanze scelte, del numero di commensali e della scansione temporale di somministrazione, attribuendo compiti e responsabilità tra i componenti della brigata di cucina.
Realizzare preparazioni gastronomiche	Preparare i piatti (antipasti, primi, secondi, contorni e dolci contenenti alimenti delle diverse tipologie merceologiche) sulla base della tipologia di ricetta da realizzare e a partire dai semilavorati applicando le tecniche di cottura più idonee e le loro combinazioni
Rifinire i piatti per la presentazione	Preparare le porzioni sulla base dei valori nutrizionali delle pietanze e del prezzo di vendita, in maniera che le singole porzioni risultino equilibrate ed armoniche per quantità, forma e colore valorizzando, ove opportuno, il piatto con guarnizioni.
Coordinare i collaboratori nella preparazione di semilavorati per le pietanze	<ul style="list-style-type: none"> • Assegnare compiti ai propri collaboratori, in base alle competenze e ai ruoli individuali, indicando tempi e metodi di cottura. • Sovrintendere al lavoro, verificando la corretta esecuzione dei compiti assegnati e verificando la qualità del preparato. • Monitorare l'andamento della preparazione delle pietanze sulle diverse linee di cucina. • Modificare l'ordine delle fasi di preparazione dei piatti, sulla base della

Attività	Contenuti
	rilevazione di eventuali ritardi.
Sovrintendere la pulizia del locale e delle attrezzature in uso	<ul style="list-style-type: none">• Organizzare le operazioni connesse alla pulizia e sanificazione dell'area di lavoro (piani di lavoro ed attrezzature) nel rispetto le norme igienico sanitarie vigenti.• Monitorare il lavaggio dell'area di lavoro delle attrezzature (pre-post) al fine di verificare il corretto utilizzo di detersivo specifico e detergente.• Controllare il corretto riposizionamento delle attrezzature negli appositi contenitori.

Unità di Competenza

Macro processo	Unità di Competenza
Definire obiettivi e risorse	UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"
	UC.2 "Esercitare la professione di addetto qualificato alla cucina"
	UC.3 "Operare nel settore della ristorazione"
	UC.4 "Pianificare l'offerta gastronomica e definire le necessità di approvvigionamento"
Prodotte beni/ Erogare servizi	UC.5 "Preparare e conservare semilavorati - cucina"
	UC.6 "Preparare antipasti caldi e freddi"
	UC.7 "Preparare primi piatti"
	UC.8 "Preparare secondi piatti"
	UC.9 "Preparare pietanze varie a base di uova e/o formaggi"
	UC.10 "Preparare piatti della tradizione umbra"
	UC.11 "Realizzare prodotti di pasticceria"
Gestire i fattori produttivi	UC.12 "Realizzare farciture e decorazioni – dolci e dessert"
	UC.13 "Monitorare le scorte di cucina"
	UC.14 "Organizzare il posto di lavoro e programmare la sequenza di evasione degli ordini"
	UC.15 "Coordinare i collaboratori nella realizzazione del servizio – Strutture ricettive"
	UC.16 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione"
	UC.17 "Lavorare in Sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione"
UC.18 "Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive"	

UC.1

“Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere e gestire gli aspetti contrattuali e fiscali di una prestazione professionale resa in forma di lavoro dipendente o autonomo.

Abilità

- **Definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale**
 - Verificare l'applicabilità e la correttezza del contratto di lavoro in rapporto al tipo di prestazione richiesta.
- **Comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato**
 - Gestire le procedure necessarie all'avvio di un'attività professionale autonoma o parasubordinata.
 - Gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali obbligatori per l'esercizio dell'attività in oggetto.

Conoscenze minime

- Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato.
- Format tipo di contratto.
- Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori.
- Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo.
- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio.

UC.2

“Esercitare la professione di addetto qualificato alla cucina”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere e gestire gli aspetti normativi propri della prestazione professionale di addetto qualificato alla cucina.

Abilità

- Definire le condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato alla cucina
- Negoziare le condizioni della prestazione professionale, a partire dal sistema contrattuale applicabile e dagli incentivi economici a disposizione del committente.
- Stipulare i diversi contratti di prestazione, nel rispetto delle norme civilistiche e fiscali – generali e specifiche – applicabili.
- Avviare e gestire l'iter di richiesta di autorizzazione all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande sul territorio regionale.

Conoscere e comprendere le caratteristiche della prestazione professionale di addetto qualificato alla cucina

- Conoscere e comprendere le caratteristiche dei diversi ruoli professionali operanti nel settore della ristorazione (attività di riferimento, livelli di responsabilità, etc.), prestando particolare attenzione al proprio.
- Conoscere e comprendere i rapporti di subordinazione e coordinamento esistenti tra se e gli altri membri della brigata.

Conoscenze minime

- CCNL di riferimento, ove applicabili e *format* tipo di contratto.
- Principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività ristorativa in forma di impresa (ex-REC).
- La brigata di cucina: ruoli, attività e responsabilità.
- Il personale di sala: ruoli, attività e responsabilità.

UC.3

“Operare nel settore della ristorazione”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere le caratteristiche e le peculiarità del settore della ristorazione ed i possibili contesti di inserimento lavorativo.

Abilità

- **Analizzare il settore della ristorazione, le sue caratteristiche e relazioni con altre aree del comparto turistico**
 - Individuare le diverse tipologie e formule di ristorazione in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerte gastronomiche, tipologia di clientela, normativa europea, nazionale e regionale applicabile.
 - Conoscere e comprendere l'evoluzione di processo, prodotto e contesto che interessa il settore della ristorazione.
 - Posizionare l'offerta di ristorazione nell'ambito della più generale offerta di servizi turistici del sistema in cui è prestata l'attività professionale.

Conoscenze minime

- Elementi di analisi dei mercati, segmentazione della clientela sulla base del profilo di acquisto e conseguente definizione delle caratteristiche tipo dell'offerta.
- Elementi di marketing turistico e territoriale.
- Principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore della ristorazione.

UC.4

“Pianificare l’offerta gastronomica e definire le necessità di approvvigionamento”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Elaborare il menù tenendo conto dei vincoli del caso e definire le necessità di approvvigionamento per realizzarlo.

Abilità

- **Elaborare il menù in modo che l'offerta gastronomica risulti attraente, equilibrata ed adeguata al tipo di clientela**
 - Definire l'offerta gastronomica (antipasti; primi e secondi piatti; pietanze varie; contorni; dessert) tenendo conto di: tipologia di locale, clientela di riferimento e potenziale; stagionalità dei prodotti; risorse materiali, umane ed economiche per realizzarlo; valore nutritivo degli alimenti.
 - Definire offerte gastronomiche specifiche quali, ad esempio, degustazioni, menù stagionali e tematici, menù turistici.
 - Definire offerte gastronomiche legate alla tradizione culinaria regionale.
- **Gestire dal punto di vista economico l’impresa di ristorazione**
 - Definire le necessità di approvvigionamento delle risorse necessarie per la realizzazione dei piatti inseriti nel menù, identificando quali-quantitativamente le risorse necessarie, prestando attenzione ai costi delle materie prime, anche mediante l'utilizzo di strumenti informatici dedicati
 - Determinare o collaborare alle attività di definizione *pricing* nei servizi di ristorazione
 - Gestire e monitorare le strategie di *revenue management* nei servizi di ristorazione

Conoscenze minime

- Scienza dell’alimentazione: elementi di dietetica e nutrizione (le caratteristiche dei principali nutrienti: glucidi, lipidi, proteine, vitamine minerali; le caratteristiche nutrizionali dei principali alimenti; il fabbisogno energetico dei gruppi di popolazione; i meccanismi di digestione ed assorbimento dei nutrienti).
- Elementi di gestione economica di un’impresa di ristorazione.

UC.5

“Preparare e conservare semilavorati - cucina”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Preparare e conservare i semilavorati in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti ed alla loro successiva commercializzazione.

Abilità

Preparare vegetali crudi, anche conservati con tecniche del freddo, in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti.

Scegliere i vegetali in qualità e quantità adatta alla realizzazione dei piatti in programma.

Mondare, pelare, tagliare e cuocere i vegetali.

Preparare le carni, anche conservate con tecniche del freddo, in modo che siano adatte ad essere utilizzate nella preparazione dei piatti complessi ed alla loro successiva commercializzazione.

Scegliere le carni in qualità e quantità adatta alla realizzazione dei piatti in programma.

Utilizzare appositi strumenti ed utensili al fine di rendere le carni adatte ai successivi trattamenti.

Preparare i prodotti ittici, anche conservati con tecniche del freddo, in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti complessi ed alla loro successiva commercializzazione.

Scegliere i prodotti ittici in qualità e quantità adatta alla realizzazione dei piatti in programma.

Utilizzare appositi utensili e tecniche al fine di rendere i prodotti ittici adatti ai successivi trattamenti.

Preparare impasti dolci e salati in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti.

Scegliere le materie prime in qualità e quantità adatta alla preparazione degli impasti scelti per realizzare i piatti in programma.

Preparare impasti dolci e salati applicando le tecniche di lavorazione del caso ed utilizzando appositi recipienti ed utensili.

Preparare salse e condimenti in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti.

Scegliere le materie prime in qualità e quantità adatta alla preparazione di salse e condimenti da utilizzare per realizzare i piatti in programma.

Preparare salse e condimenti applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi recipienti ed utensili.

Conservare materie prime e semilavorati in vista del loro successivo impiego per la preparazione di piatti finiti.

Applicare sistemi e metodi di conservazione di alimenti crudi e semilavorati.

Conoscenze minime

- Elementi di merceologia di settore: vegetali (cereali, legumi, verdura); carni (rosse, bianche, cacciagione); prodotti ittici; impasti (all'uovo, sfoglia, frolla, brisé, impasti di uova, pasta per il

pane e la pizza); salse e condimenti; caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico; modalità di conservazione e possibili alterazioni.

- Tecniche di manipolazione e trattamento di vegetali crudi, carni crude, prodotti ittici crudi (operazione di marinatura e/o messa in salamoia)
- Tecniche di sezionatura delle carni, pulitura e spurgo dei prodotti ittici crudi, sfilettatura dei pesci.
- Tecniche di cottura della salsa.
- Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti; lavorazione della pasta laminata o trafilata; taglio della pasta.
- Indicatori della bontà e qualità dei vegetali, carni, prodotti ittici, salse/condimenti, impasti
- Elementi di chimica (implicazioni chimico-fisiche nella formazione degli impasti; parametri tecnologici; maturazione dell'impasto).
- Ricettario di base relativo a salse e condimenti.
- Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti).
- Fasi del processo di conservazione.
- Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti.

UC.6

“Preparare antipasti caldi e freddi”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Preparare i principali antipasti caldi e freddi identificando gli ingredienti, le tecniche di preparazione e i metodi di cottura da utilizzare.

Abilità

Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione di antipasti caldi e freddi

- . Identificare, anche mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i piatti in programma.
- . Selezionare le materie prime ed i semilavorati valutandone la qualità.
- . Prelevare le materie prime ed i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei piatti in programma.

Preparare antipasti caldi e freddi applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi recipienti ed utensili

- . Unire (a caldo/freddo) gli ingredienti, utilizzando le tecniche e gli strumenti del caso, secondo la successione indicata dalla ricetta.
- . Cuocere gli ingredienti, separatamente o insieme così come previsto dalla ricetta, utilizzando le tecniche di cottura più indicate, nel rispetto dei tempi e delle temperature opportune.
- . Controllare (in itinere/ex post) la consistenza ed il sapore dell'antipasto utilizzando gli utensili in dotazione e realizzare eventuali interventi correttivi qualora il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto.

Conoscenze minime

- Ricettario di base relativo a antipasti caldi e freddi.
- Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di antipasti caldi o freddi.
- Indicatori di antipasti caldi o freddi.

UC.7 “Preparare primi piatti”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Preparare i principali primi piatti identificando gli ingredienti, le tecniche di preparazione e i metodi di cottura da utilizzare.

Abilità

Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione dei primi piatti

- Identificare, anche mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i piatti in programma.
- Selezionare le materie prime valutandone la qualità.
- Prelevare le materie prime e i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei piatti in programma.
- Pre-trattare secondo le modalità più opportune gli ingredienti che necessitino di trattamenti a monte del loro utilizzo per la preparazione di piatti finiti.

Preparare paste fresche ripiene utilizzando appositi recipienti ed utensili

- Predisporre gli ingredienti per la preparazione del ripieno.
- Realizzare l'amalgama degli ingredienti utilizzando gli strumenti e le tecniche del caso.
- Controllare (*in itinere/ex post*) la consistenza ed il sapore del ripieno utilizzando gli utensili in dotazione e realizzare eventuali interventi correttivi qualora il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto.
- Inserire il composto preparato nella pasta laminata precedentemente preparata.

Preparare primi piatti a base di riso, paste fresche e paste secche, applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi recipienti ed utensili

- Unire (a caldo/freddo) gli ingredienti che costituiranno il condimento del piatto, utilizzando le tecniche e gli strumenti del caso secondo la successione indicata dalla ricetta.
- Cuocere gli ingredienti, condimento e riso/pasta fresca o secca, separatamente o insieme così come previsto dalla ricetta, utilizzando le tecniche di cottura più indicate, nel rispetto dei tempi e delle temperature opportune.
- Controllare (*in itinere/ex post*) la consistenza ed il sapore del primo piatto utilizzando gli utensili in dotazione e realizzare eventuali interventi correttivi qualora il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto.

Preparare brodi e minestre applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi recipienti ed utensili

- Bollire gli ingredienti (carne, pesce, verdure) in acqua opportunamente aromatizzata, utilizzando le tecniche e gli strumenti del caso secondo la successione indicata dalla ricetta e nel rispetto dei tempi previsti.
- Provvedere, se necessario, ad una schiumatura superficiale delle impurità affioranti.
- Cuocere nel composto preparato pasta o riso (se previsto).
- Controllare (*in itinere/ex post*) la consistenza ed il sapore del primo piatto utilizzando gli utensili in dotazione e realizzare eventuali interventi correttivi qualora il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto.

Conoscenze minime

- Elementi di merceologia di settore:
 - le diverse varietà di riso, loro caratteristiche organolettiche ed apporto calorico; modalità di conservazione del riso e possibili alterazioni;
 - le diverse varietà di pasta (secca, fresca, ripiena), loro caratteristiche organolettiche ed apporto calorico; modalità di conservazione della pasta e possibili alterazioni;
 - le diverse varietà di brodi e minestre, loro caratteristiche organolettiche ed apporto calorico; modalità di conservazione della pasta e possibili alterazioni.
- Ricettario di base relativo a primi piatti (risotti e piatti a base di riso; paste secche; paste fresche; brodi; minestre).
- Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di primi piatti.
- Indicatori di qualità applicabili.

UC.8 “Preparare secondi piatti”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Preparare i principali secondi piatti a base di carne e prodotti ittici identificando gli ingredienti, le tecniche di preparazione e i metodi di cottura da utilizzare.

Abilità

- **Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione dei secondi piatti a base di carne ovvero prodotti ittici**
 - Identificare, anche mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i piatti in programma.
 - Selezionare le materie prime valutandone la qualità.
 - Prelevare le materie prime e i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei piatti in programma.

- **Preparare secondi piatti a base di carne utilizzando appositi recipienti ed utensili**
 - Unire (a caldo/freddo) gli ingredienti previsti nella preparazione del piatto, utilizzando le tecniche e gli strumenti del caso secondo la successione indicata dalla ricetta.
 - Cuocere gli ingredienti separatamente o insieme (così come previsto dalla ricetta), nel rispetto dei tempi e delle temperature opportune, utilizzando le tecniche di cottura più indicate.
 - Controllare (*in itinere/ex post*) la consistenza ed il sapore del secondi piatti a base di carne utilizzando gli utensili in dotazione e realizzare eventuali interventi correttivi qualora il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto.

- **Preparare secondi piatti a base di pesce utilizzando appositi recipienti ed utensili**
 - Unire (a caldo/freddo) gli ingredienti previsti nella preparazione del piatto, utilizzando le tecniche e gli strumenti del caso secondo la successione indicata dalla ricetta.
 - Cuocere gli ingredienti separatamente o insieme (così come previsto dalla ricetta), nel rispetto dei tempi e delle temperature opportune, utilizzando le tecniche di cottura più indicate.
 - Controllare (*in itinere/ex post*) la consistenza ed il sapore del secondi piatti a base di prodotti ittici utilizzando gli utensili in dotazione e realizzare eventuali interventi correttivi qualora il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto.

Conoscenze minime

- Ricettario di base relativo a secondi piatti a base di carne.
- Ricettario di base relativo a secondi piatti a base di prodotti ittici (prodotti ittici arrostiti e grigliati; fritto di pesce; pietanze varie a base di frutti di mare, crostacei e molluschi).
- Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di secondi piatti a base di carne (brasati e stracotti; arrostiti, carni in crosta ed al cartoccio; stufati e bolliti; carni grigliate; fritti di carne).
- Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di secondi piatti a base di prodotti ittici.
- Indicatori di qualità applicabili.

UC.9

“Preparare pietanze varie a base di uova e/o formaggi”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Preparare le principali pietanze varie a base di uova e/o formaggi identificando gli ingredienti, le tecniche di preparazione e i metodi di cottura da utilizzare.

Abilità

- **Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione di pietanze varie a base di uova e/o formaggi**
 - Identificare, anche mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i piatti in programma.
 - Selezionare le materie prime valutandone la qualità.
 - Prelevare le materie prime e i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei piatti in programma.
 -
- **Preparare pietanze varie a base di uova e/o formaggi utilizzando appositi recipienti ed utensili**
 - Unire (a caldo/freddo) gli ingredienti previsti nella preparazione del piatto, utilizzando le tecniche e gli strumenti del caso secondo la successione indicata dalla ricetta.
 - Cuocere gli ingredienti separatamente o insieme (così come previsto dalla ricetta), nel rispetto dei tempi e delle temperature opportune, utilizzando le tecniche di cottura più indicate per la realizzazione di: torte salate, soufflé, crespelle, frittate ed altri prodotti.
 - Controllare (*in itinere/ex post*) la consistenza ed il sapore delle pietanze utilizzando gli utensili in dotazione e realizzare eventuali interventi correttivi qualora il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto.

Conoscenze minime

- Elementi di merceologia di settore:
 - le uova, caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico; modalità di conservazione e possibili alterazioni;
 - il formaggio, caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico; modalità di conservazione e possibili alterazioni.
- Ricettario di base relativo a secondi piatti a base di uova e/o formaggi (torte salate; soufflé; crespelle; frittate ed altri prodotti).
- Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di secondi piatti a base di uova e/o formaggi.
- Indicatori di qualità applicabili.

UC.10

“Preparare piatti della tradizione umbra”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Realizzare i piatti tipici della tradizione culinaria dell'Umbria.

Abilità

- **Realizzare un menù della tradizione culinaria regionale**
 - Reperire le ricette tipiche del territorio umbro.
 - Reperire gli ingredienti tipici della cucina regionale.
 - Reperire gli strumenti e le attrezzature indicati per la realizzazione dei piatti della tradizione culinaria regionale.
 - Creare, a partire a partire dagli elementi reperiti, i piatti scelti.
 -

Conoscenze minime

- Elementi di merceologia di settore: i prodotti della tradizione, le loro caratteristiche organolettiche e l'apporto calorico; le modalità produttive e le norme di tutela; i marchi DOC, DOCG, IGT, IGP, DOP del territorio umbro; le modalità di conservazione e possibili alterazione.
- Ricettario della tradizione culinaria regionale.
- Principi eno-gastronomici legati al territorio.
- Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili utilizzati nella cucina regionale.
- Indicatori di qualità applicabili.

UC.11

“Realizzare prodotti di pasticceria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Realizzare prodotti dolci identificando gli ingredienti ed i semilavorati da utilizzare ed applicando adeguate tecniche di preparazione e cottura.

Abilità

- **Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione di prodotti di pasticceria.**
 - Identificare, mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i prodotti di pasticceria.
 - Selezionare le materie prime ed i semilavorati valutandone la qualità.
 - Prelevare le materie prime ed i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei prodotti di pasticceria in programma.

- **Preparare prodotti di pasticceria applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi attrezzature ed utensili.**
 - Realizzare dolci da forno e freschi da pasticceria o da ristorazione applicando le giuste tecniche e i relativi ingredienti.
 - Utilizzare correttamente utensili, macchinari (planetaria, forno, abbattitore, cutter, ...) e recipienti per la realizzazione dei dolci.
 - Effettuare la formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno
 - Realizzare e lavorare cioccolato
 - Applicare le procedure relative alle tecniche di esecuzione di dolci a pasta lievitata, secchi, freschi, al cucchiaio, torte secondo il risultato desiderato.
 - Eseguire correttamente le operazioni di cottura e di controllo finale.
 - Apportare variazioni alla preparazione di dolci.

Conoscenze minime

- Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti (a caldo e a freddo).
- Agenti e processo di lievitazione (metodologie e tecnologie per la lievitazione e la cottura dei semilavorati).
- Procedure e tecniche di formatura.
- Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di dolci secchi, lievitati, freschi, dessert, dolci al cucchiaio e torte.
- Realizzazione e lavorazione del cioccolato.
- Tempi, temperature e modalità di cottura.
- Tecniche di cottura, controllo del loro avanzamento, del raffreddamento e del processo nel suo complesso.
- Ricettario di base: dolci e paste secche, lievitate e non; dessert e dolci al cucchiaio; cioccolato; ...
- Torte tradizionali nazionali ed internazionali; dolci della tradizione locale.
- Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari.
- Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione.

UC.12

“Realizzare farciture e decorazioni – dolci e dessert”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Effettuare la farcitura, la guarnizione e la presentazione di prodotti da pasticceria utilizzando appropriati ingredienti e semilavorati ed applicando le tecniche di preparazione del caso.

Abilità

- **Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari**
 - Progettare l'aspetto estetico e la struttura di un prodotto di pasticceria definendo la resa estetica del prodotto.
 - Eeguire la guarnizione del prodotto scegliendo le materie prime ed i rivestimenti adatti.
 - Utilizzare tecniche di modellazione, colorazione e guarnizione.
 - Effettuare la farcitura delle diverse forme di impasto.
 - Controllare e correggere il risultato estetico apportando ritocchi.

Conoscenze minime

- Tecniche farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria.
- Principali ingredienti e semilavorati (pasta di zucchero, topping, fondente, fiori e frutti).
- Principali conservanti.
- Attrezzature e tecniche di modellazione, colorazione e guarnizione.

UC.13 “Monitorare le scorte di cucina”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento stabilito e definire il fabbisogno di merci per la ristorazione.

Abilità

- **Presiedere alle operazioni di approvvigionamento**
 - Verificare la disponibilità in magazzino/dispensa delle materie prime necessarie per la realizzazione dei piatti in menù.
 - Compilare l'elenco (quantitativo/qualitativo) delle materie prime mancanti per la preparazione dei piatti da realizzare.
 - Applicare le procedure di acquisto in vigore.

Conoscenze minime

- Procedure per l'acquisto delle merci (buoni d'ordine; moduli ordinazione; etc.).
- Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti.
- Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari.
- Tecniche e metodi di controllo dell'igiene del processo (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.).

UC.14
**“Organizzare il posto di lavoro e
programmare la sequenza di esecuzione degli ordini”**

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Organizzare il posto mobile di lavoro in modo funzionale alla realizzazione delle ricette da realizzare e definire la sequenza di operazioni da effettuare, assegnando di conseguenza i compiti ai componenti della brigata di cucina.

Abilità

- **Allestire il posto mobile con attrezzature e strumenti**
 - Individuare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti.
 - Controllare lo stato delle attrezzature ed effettuare o richiedere eventuali attività di manutenzione se necessario.
 - Individuare i condimenti e gli ingredienti di base necessari alla realizzazione dei piatti.
 - Definire l'organizzazione dei posti di lavoro.

- **Analizzare gli ordini di sala e definire la sequenza temporale delle operazioni**
 - Analizzare gli ordini pervenuti e valutare i tempi necessari per la loro esecuzione, tenendo in conto il carico di lavoro in essere e le eventuali priorità segnalate dal personale di sala.
 - Definire di conseguenza la sequenza temporale delle operazioni da effettuare.
 - Modificare l'ordine delle fasi di preparazione dei piatti, sulla base della rilevazione di eventuali ritardi.

Conoscenze minime

- Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro.
- Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
- Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili da cucina.
- Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature da cucina e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
- Terminologia tecnica di cucina.
- Gestione dei fattori produttivi in situazioni di accesso concorrente (operazioni parallele che richiedono l'uso contemporaneo di uno o più fattori comuni).
- Gestione del tempo del personale di cucina.

UC.15

“Coordinare i collaboratori nella realizzazione del servizio – Strutture ricettive”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Sovrintendere al lavoro dei propri collaboratori, verificando la corretta esecuzione dei compiti assegnati e la qualità del servizio.

Abilità

• Gestire i collaboratori assegnati

- Impartire direttive ai propri collaboratori per la realizzazione delle attività di riferimento.
- Assegnare ai propri collaboratori mansioni operative e fornire indicazioni per lo svolgimento delle stesse (attività da svolgere; tempi e metodi).
- Controllare lo svolgimento dei compiti assegnati e la qualità del servizio svolto.
- Valutare le prestazioni individuali e di gruppo, anche al fine della gestione strategica delle risorse professionali.

Conoscenze minime

- Concetti di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo, clima organizzativo.
- Comportamenti spontanei in situazione di stress e loro modalità di indirizzo e governo.
- Concetti di autonomia, responsabilità, leadership, delega, coordinamento, controllo, motivazione, valutazione delle prestazioni.
- Modalità di assegnazione dei compiti, trasmissione di ordini, intervento in situazioni di inadempienza e conflitto.
- Gestione del tempo.

UC.16

“Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento dei cibi e l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire le salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.

Abilità

- **Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti**
 - Identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibile cause e fonti di rischio e contaminazione.
 - Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti.
 - Curare la propria igiene personale.

- **Lavare e sanificare l'area di lavoro**
 - Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.
 - Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.
 - Applicare le direttive regionali in materia di smaltimento rifiuti.
 - Monitorare la realizzazione delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione.

- **Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per la preparazione dei piatti**
 - Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.
 - Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.

Conoscenze minime

- Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari.
- Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni.
- Principi di igiene e cura della persona.
- Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti.
- Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina.

UC.17

“Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Identificare i soggetti della sicurezza del sistema aziendale.

Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro.

Abilità

• **Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario**

- Adottare stili e comportamenti per salvaguardare la propria salute e sicurezza e per evitare incidenti, infortuni e malattie professionali.
- Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio elettrico e legato all'uso del gas.
- Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio derivato dall'utilizzo di oggetti taglienti.
- Adottare comportamenti per la prevenzione degli incendi.

Conoscenze minime

- Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.

UC.18

“Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Valutare la qualità del servizio controllando la corretta applicazione della normativa vigente, il rispetto dei requisiti minimi obbligatori, la conformità alle proprie procedure di qualità e il grado di soddisfazione del cliente.

Abilità

• **Valutare la qualità del servizio erogato e del processo produttivo**

- Controllare il rispetto dei requisiti obbligatori richiesti e l'applicazione della normativa vigente in materia di servizi di ristorazione.
- Controllare il rispetto delle proprie procedure di qualità.
- Rilevare il grado di soddisfazione dei clienti.
- Individuare le criticità e definire gli interventi di miglioramento.

Conoscenze minime

- Aspetti di gestione della qualità di un processo di erogazione di servizi. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.
- Modalità operative di valutazione della qualità di un servizio.
- Principi e tecniche di valutazione dell'efficacia e dell'efficienza economica.