

<b>Denominazione della figura</b>	<b>TECNICO DI CUCINA</b>	
<b>Referenziamenti della figura</b>	<p>Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT):</p> <p>5.2 Professioni qualificate nelle attività turistiche ed alberghiere.  5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti.  5.2.2.2 Addetti alla preparazione e cottura di cibi.  5.2.2.5 Esercenti di servizi di ristorazione ed assimilati.</p> <hr/> <p>Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):</p> <p>10.85 Produzione di pasti e piatti preparati.  55.10 Alberghi e strutture simili.  56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile.  56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi).  56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale.</p>	
<b>Descrizione sintetica della figura</b>	<p>Il Tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.</p>	
<b>Processo di lavoro caratterizzante la figura:</b>  PREPARAZIONE PASTI	<p><b>articolazione del processo di lavoro della Figura:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestione organizzativa del lavoro</li> <li>- Rapporto con i fornitori</li> <li>- Rapporto con i clienti</li> <li>- Definizione dell'offerta</li> <li>- Preparazione di alimenti e pasti pronti per il cliente finale</li> </ul>	
<b>Processi di lavoro - attività</b>	<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA</b>	
<b>GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO</b>	<b>COMPETENZA: Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</b>	
	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio</li> <li>▪ Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rilevazione dati customer</li> </ul>		
<p><b>DEFINIZIONE DELL'OFFERTA</b></p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisi richieste</li> <li>- Definizione prodotti</li> <li>- Predisposizione menù</li> </ul>	<p><b>COMPETENZA: Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto</b></p>	
	<p style="text-align: center;"><b>ABILITA'</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Applicare criteri di abbinamento di pietanze e bevande</li> <li>▪ Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari</li> <li>▪ Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità prezzo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime</li> <li>▪ Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù</li> <li>▪ Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni alimentari</li> <li>▪ Elementi di enogastronomia</li> <li>▪ Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari</li> <li>▪ Elementi di tecnologia alimentare e dietologia</li> </ul>
<p><b>PREPARAZIONE ALIMENTI E PASTI PRONTI PER IL CLIENTE FINALE</b></p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cucina alimenti</li> <li>- Allestimento piatti</li> </ul>	<p><b>COMPETENZA: Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative</b></p>	
	<p style="text-align: center;"><b>ABILITA'</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Applicare criteri di allestimento di piatti e vassoi</li> <li>▪ Adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati</li> <li>▪ Utilizzare tecnologie innovative</li> <li>▪ Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta</li> <li>▪ Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari</li> <li>▪ Protocolli di autocontrollo del reparto</li> <li>▪ Ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale</li> <li>▪ Standard di qualità dei prodotti alimentari</li> <li>▪ Tecniche e ingredienti per la confezione e decorazione dei piatti</li> <li>▪ Tecnologie innovative per la produzione pasti</li> </ul>