

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DI CUCINA
DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA	Il Tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti e allestimento dei piatti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e dell'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. Possiede competenze funzionali alla definizione dell'offerta di ristorazione, alla valorizzazione dei prodotti del territorio, all'approvvigionamento e conservazione delle materie prime, alla realizzazione e alla cura di prodotti cucinati e allestiti.
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	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 5.2.2.5.1 Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	56.29.10 Mense 56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale 56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina 56.10.11 Ristorazione con somministrazione 56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole 56.10.30 Gelaterie e pasticcerie 56.10.50 Ristorazione su treni e navi 56.21.00 Catering per eventi, banqueting
CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	SETTORE: Servizi Turistici 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 ADA.19.13.28 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione ADA.19.13.30 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina ADA.19.13.31 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti ADA.19.13.866 Preparazione della pizza

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
	Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente
ADA.19.13.28 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione	Collaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio
ADA.19.13.28 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione ADA.19.13.30 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina	Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti
ADA.19.13.30 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina	Predisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela
ADA.19.13.30 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina ADA.19.13.31 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti ADA.19.13.866 Preparazione della pizza	Curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative

COMPETENZA	
Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente	
QNQ/EQF – Livello 3	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore - Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone - Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza - Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore - Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza 	<ul style="list-style-type: none"> - Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore - Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore - Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio nel settore - Normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Nozioni di primo soccorso - Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore

COMPETENZA	
Collaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio	
EQF/QNQ – Livello 4°	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela e nell'ottica della valorizzazione dei prodotti tipici e del made in Italy - Applicare tecniche di rilevazione e analisi delle tendenze del settore e delle esigenze del cliente - Applicare tecniche di determinazione dei prezzi, di analisi dei costi e di budgeting 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di analisi del mercato della ristorazione - Elementi di marketing strategico e operativo della ristorazione e della cultura enogastronomica - Tecniche di food&beverage cost e di food&beverage price - Tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto turistico e all'assetto agroalimentare del territorio - Menù a filiera locale

COMPETENZA	
Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di gestione degli ordini - Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura - Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare la situazione scorte e giacenze - Applicare tecniche e utilizzare strumenti di conservazione delle materie prime e degli alimenti - Applicare tecniche di predisposizione di spazi e ambienti attrezzati per lo stoccaggio - Attuare piani di controllo delle temperature di conservazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Processi, strumenti ed elementi di igiene e sicurezza per la conservazione delle materie prime, dei prodotti e delle bevande alcoliche - Elementi di contabilità aziendale e di gestione offerte/ordini - Tecniche di reportistica aziendale - Elementi di contrattualistica per le forniture commerciali - Tecniche di approvvigionamento, immagazzinamento, gestione e monitoraggio scorte e giacenze - Principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni, etichette, certificazioni, tracciabilità - Classificazione merceologica dei prodotti alimentari in funzione della loro origine

COMPETENZA	
Predisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di abbinamento di cibi e bevande - Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e di produzioni territoriali artigianali agroalimentari - Valorizzare stagionalità e territorialità delle materie prime - Applicare criteri di bilanciamento della preparazione gastronomica sotto il profilo nutrizionale e gustativo - Individuare soluzioni di adattamento delle maggiori preparazioni gastronomiche territoriali ai moderni stili alimentari - Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità/prezzo 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari e delle materie prime - Produzioni agroalimentari territoriali - Ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale - Menù a filiera locale - Elementi di tecnologia alimentare e dietologia - Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di ricetta e menù - Trasformazioni chimiche e fisiche degli alimenti - Elementi di storia e antropologia dell'alimentazione, evoluzione del gusto e stili alimentari

COMPETENZA

Curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'

- Applicare criteri di allestimento di piatti e vassoi
- Adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati
- Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta
- Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza
- Applicare procedure e tecniche di riutilizzo delle materie prime anche secondo principi etici e di sostenibilità
- Applicare criteri e modalità di presentazione delle preparazioni gastronomiche in linea con lo stile della proposta ristorativa
- Adottare soluzioni creative per la proposta estetica dei piatti

CONOSCENZE

- Standard di qualità dei prodotti alimentari
- Tecniche e ingredienti per la confezione e decorazione dei piatti
- Tecnologie innovative e creative per la produzione di piatti
- Food design, estetica del cibo
- Trasformazioni chimiche e fisiche degli alimenti
- Tecniche e tecnologie di cottura degli alimenti
- Principi di cucina modernista
-