

REGIONE TOSCANA SETTORE FSE E SISTEMA DELLA FORMAZIONE E DELL'ORIENTAMENTO

REPERTORIO REGIONALE DELLE FIGURE PROFESSIONALI (RRFP)

DETTAGLIO SCHEDA FIGURA PROFESSIONALE

| | |
|---|--|
| Denominazione Figura | addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413) |
| Settori di riferimento | turismo alberghiero e ristorazione (22) |
| Ambito di attività | produzione di beni e servizi |
| Livello di complessità | gruppo-livello A |
| Descrizione | Opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Si occupa di acquistare, ricevere e controllare la merce e i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, a supporto dell'attività del cuoco, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. Predisporre ed elabora il menù |
| Contesto di esercizio | |
| Tipologia Rapporti di lavoro | Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente sia nelle imprese di media e grande dimensione (aziende di ristorazione collettiva: mense aziendali, scolastiche, ospedaliere; strutture alberghiere con servizio ristorante o grandi ristoranti strutturati) che in contesti di piccole imprese (trattorie, pizzerie e piccoli ristoranti in genere). Soprattutto in contesti di micro impresa, la figura coincide con il titolare. Per le imprese con attività caratterizzata da forte stagionalità anche il contratto applicato a questa figura professionale assume le caratteristiche stagionali |
| Collocazione contrattuale | Relativamente alla dimensione dell'impresa e al contesto aziendale di riferimento, la figura è generalmente inquadrata dal III al V livello del CCNL del turismo |
| Collocazione organizzativa | In base al contesto aziendale in cui si trova ad operare, questa figura svolge il proprio lavoro sia individualmente che in team. Nelle imprese di ristorazione di medio grandi dimensioni la figura si relaziona con altre figure interne all'azienda quali il cuoco, lo chef, il maître garantendo il raccordo con tutto lo staff di cucina. Si relaziona inoltre con figure esterne all'azienda quali i fornitori per la gestione e la cura degli acquisti |
| Opportunità sul mercato del lavoro | Trova impiego in diverse tipologie di aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione, ecc.) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante, ecc.) con la funzione di aiuto cuoco. Il mercato della ristorazione rappresenta una componente di primo piano nel sistema turistico nazionale e toscano in termini economici, di opportunità di lavoro e di immagine del territorio. La domanda si mantiene positiva, soprattutto nel campo dei servizi improntati al rispetto della qualità. In tal senso è sicuramente destinata a crescere la domanda di addetti alla ristorazione con un'ampia preparazione e competenza professionale |
| Percorsi formativi | Per l'esercizio della professione è consigliabile il possesso del titolo di istruzione secondaria superiore ad indirizzo alberghiero o il conseguimento di una qualifica conseguente alla frequenza ad un corso di formazione specifico seguiti da un periodo di apprendistato e il patentino sanitario o qualifiche alternative secondo i regolamenti regionali in materia di igiene e sicurezza alimentare |
| Indici di conversione | |
| Sistemi di classificazione a fini statistici | |
| ISCO 1988 | 741 - FOOD PROCESSING AND RELATED TRADES WORKERS - 7411 - Butchers, fishmongers and related food preparers 512 - HOUSEKEEPING AND RESTAURANT SERVICES WORKERS - 5122 - Cooks |
| ISTAT Professioni (CP2001) | 5.2.2.2 - Addetti alla preparazione e cottura di cibi 5.2.2.3 - Camerieri ed assimilati 5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti 6.5.1.4 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e di bevande |
| Sistemi di classificazione e repertori di descrizione | |
| Unioncamere EXCELSIOR | 30.01.01 - Cuochi e assimilati |
| Repertorio Professioni ISFOL | Turismo Ospitalità e Tempo libero; Il cuoco/chef; |
| Repertorio EBNA | |
| Repertorio ENFEA | |
| Repertorio OBNF | ALBERGHIERO; operatori cucina (cuochi) |
| Repertorio nazionale delle figure per i percorsi I.F.T.S | |
| Repertori regionali per la Formazione professionale | |

| | |
|---------------------------|--|
| Fonti documentarie | <p>IPTS-1998-2003 Gli standard delle competenze tecnico-professionali: settore industria e artigianato- le manifatture, Le Monnier, Ottobre 2004. ISFOL, Repertorio delle professioni, Area occupazionale Commercio e distribuzione, 2002 su www.isfol.it/orientaonline. Portale GMP-Guida al mondo delle professioni (Progetto realizzato nell'ambito del Programma Leonardo da Vinci) su www.professioni.info. Regione Emilia Romagna, Collana professioni, Lavorare nel terziario, 2000. Regione Lazio, Repertorio dei profili professionali, www.agenzialavoro.sirio.regione.lazio.it. Regione Lombardia, Borsa Lavoro su www.borsalavorolombardia.net. Regione Piemonte - Analisi Classificazione Excelsior 2004 - Professioni operative dei servizi e delle vendite http://extranet.regione.piemonte.it. Regione Veneto - Ulisse: banca dati per l'orientamento e la formazione professionale http://banchedati.regione.veneto.it. Hotelleriesuisse - Formazione professionale nel settore alberghiero e della ristorazione - http://mestieri-alberghieri.ch. Ufficio dell'orientamento scolastico e professionale UOSP - Alimentazione - Una panoramica delle professioni http://www.perfezionamento.ch. http://www.orientamento.ch. Accordo Stato-Regioni del 29 aprile 2010 - figura nazionale triennale denominata "operatore della ristorazione - preparazione pasti"</p> |
|---------------------------|--|

ELENCO AREE DI ATTIVITA'

| | |
|-------------------------------|---|
| DENOMINAZIONE ADA | Approvvigionamento materie prime |
| Descrizione della performance | Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali |
| UC 1703 | |
| Capacità | Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire |
| Capacità | Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati |
| Capacità | Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente |
| Capacità | Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate |
| Conoscenza | Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo |
| Conoscenza | Elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori |
| Conoscenza | Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa |
| Conoscenza | Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro |
| Conoscenza | Nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori |
| Conoscenza | Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria |

| | |
|-------------------------------|--|
| DENOMINAZIONE ADA | Conservazione e stoccaggio delle materie prime |
| Descrizione della performance | Conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi |
| UC 1706 | |
| Capacità | Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino |
| Capacità | Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire |
| Capacità | Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di reperibilità e dei livelli di rotazione |
| Capacità | Preservare la qualità dei prodotti e dei cibi |
| Capacità | Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche |
| Conoscenza | Caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa |
| Conoscenza | Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi |
| Conoscenza | Norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti |

| | |
|------------|--|
| Conoscenza | Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative |
| Conoscenza | Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti |

| | |
|-------------------------------|---|
| DENOMINAZIONE ADA | Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili |
| Descrizione della performance | Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti |
| UC 1707 | |
| Capacità | Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature |
| Capacità | Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda |
| Capacità | Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda |
| Capacità | Individuare strumenti, macchine e attrezzature per le diverse attività sulla base delle procedure standard |
| Capacità | Operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina) |
| Capacità | Utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia e igiene personale e della cucina e di riordino degli spazi di lavoro |
| Conoscenza | Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.) |
| Conoscenza | Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni |
| Conoscenza | Caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo |
| Conoscenza | Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro |
| Conoscenza | Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento |

| | |
|-------------------------------|--|
| DENOMINAZIONE ADA | Predisposizione di menù semplici |
| Descrizione della performance | Allestire menu semplici in linea con le indicazioni dell'azienda tenendo in considerazione le caratteristiche della clientela di riferimento, l'offerta stagionale ed il costo dei piatti proposti |
| UC 1696 | |
| Capacità | Abbinare in modo organico e completo i piatti del menù |
| Capacità | Calcolare il costo dei singoli piatti proposti nel menù |
| Capacità | Comprendere le modificazioni organolettiche degli alimenti durante la cottura |
| Capacità | Identificare i principi nutritivi delle materie prime |
| Conoscenza | Caratteristiche dei principali gruppi alimentari (salumi e insaccati, farinacei e cereali, vegetali, legumi, uova, latte e derivati, grassi, carni, prodotti ittici, zuccheri) |
| Conoscenza | Caratteristiche organolettiche degli alimenti per comprendere le modifiche degli alimenti dopo la cottura |
| Conoscenza | Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù |
| Conoscenza | Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per predisporre il menù anche in lingua straniera |
| Conoscenza | Elementi di contabilità aziendale e calcolo professionale per calcolare il costo dei piatti proposti |
| Conoscenza | Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro |
| Conoscenza | Principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti e rendere il menù omogeneo e completo |
| Conoscenza | Storia, usi e costumi del territorio per offrire un prodotto/servizio rispondente |
| Conoscenza | Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria |

| | |
|-------------------------------|---|
| DENOMINAZIONE ADA | Preparazione piatti |
| Descrizione della performance | Preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati |
| UC 1710 | |
| Capacità | Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato |
| Capacità | Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala |
| Capacità | Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina |
| Capacità | Eseguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio |
| Capacità | Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge |
| Capacità | Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi |
| Capacità | Utilizzare le varie attrezzature ed i macchinari della cucina e della sala applicando correttamente le normative igienico-sanitarie e antinfortunistiche |
| Conoscenza | Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda |
| Conoscenza | Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei colleghi |
| Conoscenza | Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche |
| Conoscenza | Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi |
| Conoscenza | Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro |
| Conoscenza | Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (DI n.155/77) |
| Conoscenza | Principali tecniche di preparazione dei piatti |
| Conoscenza | Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative |
| Conoscenza | Tecniche di cottura classica |

| | |
|-------------------------------|---|
| DENOMINAZIONE ADA | Trattamento delle materie prime e dei semilavorati |
| Descrizione della performance | Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco |
| UC 1708 | |
| Capacità | Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati |
| Capacità | Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse |
| Capacità | Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.) |
| Capacità | Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette |
| Conoscenza | Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme HACCP |
| Conoscenza | Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative |
| Conoscenza | Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi |
| Conoscenza | Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari |
| Conoscenza | Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative |
| Conoscenza | Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione |
| Conoscenza | Utensili per la preparazione dei cibi |