



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	150 - Addetto alle attività di cucina
Descrizione	Supporta il personale responsabile della cucina (cuoco e chef) nella preparazione e nella proposizione estetica dei piatti da servire alla clientela, pesando e pulendo gli ingredienti, pulendo e tagliando frutta e verdura, preparando piatti semplici e/o decorando e guarnendo i piatti prima della somministrazione. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, verificando lo stato di conservazione dei prodotti alimentari e le esigenze di approvvigionamento, e della cura ed igiene degli ambienti, dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili della cucina. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale. Può essere specializzato nella decorazione di alcuni piatti e incaricato della manutenzione di una parte delle stoviglie (vetreria, argenteria).
Settore	Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente - talvolta a carattere stagionale - 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). Svolge attività di tipo esecutivo, individualmente ma anche in team. Si relaziona con lo chef di cucina, il cuoco, il maître e lo staff di cucina.
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	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 5.2.2.2.3 - Addetti al banco nei servizi di ristorazione
-------------------	---



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ATECO 2007	C-10.85.01 - Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame C-10.85.02 - Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips C-10.85.03 - Produzione di piatti pronti a base di ortaggi C-10.85.04 - Produzione di pizza confezionata C-10.85.05 - Produzione di piatti pronti a base di pasta C-10.85.09 - Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari I-56.10.11 - Ristorazione con somministrazione I-56.10.12 - Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole I-56.10.20 - Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto I-56.10.42 - Ristorazione ambulante I-56.10.50 - Ristorazione su treni e navi I-56.21.00 - Catering per eventi, banqueting I-56.29.10 - Mense I-56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale
CP 2021	-

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-

Area di attività n°1

Codice AdA	9999805
Denominazione AdA	Approvvigionamento, conservazione e stoccaggio delle materie prime
Descrizione della performance	Curare la conservazione e lo stoccaggio, segnalando le eventuali esigenze di approvvigionamento ai responsabili delle forniture, di generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi secondo i principi, le procedure e le disposizioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, nonché verificare la rispondenza delle merci consegnate dai fornitori sia in termini quantitativi che qualitativi.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1420
----------------------------	------



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare il funzionamento dei macchinari per la conservazione/refrigerazione dei prodotti, verificandone la manutenzione periodica e segnalando eventuali necessità di manutenzione straordinaria2. Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate3. Curare la pulizia degli ambienti e dei locali di conservazione, nonché la propria tenuta personale, secondo le procedure e le norme igienico-sanitarie in materia4. Individuare e trasmettere al responsabile incaricato delle forniture le esigenze di approvvigionamento secondo il fabbisogno della cucina sostituendo i prodotti scaduti o non conformi agli standard di qualità ed integrando i prodotti consumati5. Individuare eventuali prodotti scaduti o comunque non conformi agli standard di qualità e quantità definiti nell'ordinativo ed effettuare la segnalazione per l'attivazione delle procedure previste (reso, richiesta di ulteriore consegna)6. Provvedere alla sistemazione e conservazione delle materie prime alimentari approvvigionate in locali o contenitori dotate di efficaci tecnologie del freddo7. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP8. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative9. Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando eventuali non conformità riscontrate
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche di funzionamento dei macchinari per la conservazione/refrigerazione degli alimenti2. Caratteristiche, provenienza, deperibilità delle materie prime3. Elementi di logistica per la gestione della movimentazione e dello stoccaggio delle materie prime4. Fabbisogni di breve periodo di materie prime da parte della cucina5. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni6. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)7. Normativa nazionale sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, per adottare comportamenti che non espongano sé stesso e gli altri lavoratori a situazioni di rischio8. Principali sistemi e tecniche di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti9. Strumenti e tecniche di manutenzione, pulizia e igienizzazione degli spazi destinati alla conservazione e allo stoccaggio dei prodotti alimentari
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999806
Denominazione AdA	Preparazione e decorazione di piatti semplici
Descrizione della performance	Preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura, sistemazione e decorazione dei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1421
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare modalità, strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto2. Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala3. Guarnire e decorare i piatti valorizzandone l'aspetto estetico4. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni5. Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), e preparati di base per dolci, impasti e salse, seguendo i dosaggi previsti dalle ricette6. Preparare i cibi freddi e caldi nel rispetto della normativa e delle procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori7. Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.)8. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP9. Selezionare e dosare le materie prime da utilizzare in funzione della qualità e delle quantità previste dalle ricette
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche2. Modalità di gestione e smaltimento degli scarti di lavorazione3. Modalità e strumenti di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati4. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro5. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)6. Organizzazione della cucina e processi di lavoro7. Processi, strumenti e tecniche di cottura degli alimenti8. Processi, strumenti e tecniche di preparazione di piatti
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999786
Denominazione AdA	Allestimento e pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina
Descrizione della performance	Preparare, pulire e riordinare la cucina e le relative attrezzature necessarie nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1401
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo i parametri definiti dall'azienda produttrice e delle norme di sicurezza2. Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati, secondo le procedure previste dalla normativa igienico-sanitaria ed utilizzando in sicurezza i prodotti adeguati3. Eseguire le operazioni quotidiane di pulizia degli utensili, delle attrezzature, delle macchine e degli spazi adibiti alla preparazione e cottura degli alimenti in sicurezza4. Organizzare la disposizione degli utensili e delle apparecchiature di cucina in funzione delle sequenze di preparazione dei cibi, al fine di garantire l'utilizzo ottimale dell'area cucina5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature per la pulizia2. Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina3. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)5. Principali componenti e caratteristiche prestazionali dei prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti)6. Tecniche di igienizzazione e sanificazione di ambienti, arredi ed utensili per la somministrazione di cibi e bevande7. Tecniche di pulizia e manutenzione delle attrezzature
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999787
Denominazione AdA	Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base
Descrizione della performance	Effettuare le diverse lavorazioni delle materie prime e le preparazioni di base, supportando l'attività del cuoco e seguendone le indicazioni, e rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	1402
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche taglio e pulizia degli ingredienti alimentari in sicurezza2. Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala3. Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati4. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni5. Operare efficacemente nell'ambito della brigata di cucina al fine di ridurre i tempi di lavorazione e migliorare il prodotto realizzato6. Predisporre le materie prime per la cottura7. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP8. Selezionare e dosare le materie prime da utilizzare in funzione della qualità e delle quantità previste dalle ricette
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche merceologiche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti per pulire e preparare le materie prime salvaguardandone la qualità2. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro3. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)4. Organizzazione della cucina e processi di lavoro5. Principali tecniche di lavorazione/trasformazione dei cibi per comprendere le indicazioni di lavorazione ed eseguire correttamente le relative operazioni6. Principali tecnologie e attrezzature per la trasformazione e cottura delle materie prime e loro funzionamento per un utilizzo in condizioni di sicurezza7. Tecniche di working group e gestione dei conflitti
Livello EQF	3