

<b>Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo</b>	TECNICO DI CUCINA
<b>Edizione</b>	2016
<b>Professioni NUP/ISTAT correlate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 5.2 - Professioni qualificate nelle attività turistiche ed alberghiere</li> <li>● 5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti</li> <li>● 5.2.2.2 - Addetti alla preparazione e cottura di cibi</li> <li>● 5.2.2.5 - Esercenti di servizi di ristorazione e assimilati</li> </ul>
<b>Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 10.85 - Produzione di pasti e piatti preparati</li> <li>● 55.10 - Alberghi e strutture simili</li> <li>● 56.10 - Ristoranti e attività di ristorazione mobile</li> <li>● 56.21 - Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)</li> <li>● 56.29 - Mense e catering continuativo su base contrattuale</li> </ul>
<b>Area professionale</b>	TURISMO E SPORT
<b>Sottoarea professionale</b>	Servizi turistici
<b>Descrizione</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 la 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>Livello EQF</b>	4
<b>Processo di lavoro caratterizzante</b>	<p>PREPARAZIONE PASTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● A - Gestione organizzativa del lavoro</li> <li>● B - Rapporto con i fornitori</li> <li>● C - Rapporto con i clienti</li> <li>● D - Definizione dell'offerta</li> <li>● E - Preparazione di alimenti e pasti pronti per il cliente finale</li> </ul>

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITA'	COMPETENZA
<p><b>A - Gestione organizzativa del lavoro</b> <b>ATTIVITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione compiti, tempi e modalità operative</li> <li>• Coordinamento operativo</li> <li>• Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni</li> <li>• Ottimizzazione degli standard di qualità</li> <li>• Prevenzione situazioni di rischio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 - Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</li> <li>• 2 - Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</li> </ul>
<p><b>B - Rapporto con i fornitori</b> <b>ATTIVITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Monitoraggio scorte e giacenze</li> <li>• Definizione e gestione ordini</li> <li>• Valutazione e selezione dei fornitori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 - Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento</li> </ul>
<p><b>C - Rapporto con i clienti</b> <b>ATTIVITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione dell'offerta</li> <li>• Rilevazione esigenze del cliente</li> <li>• Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente</li> <li>• Monitoraggio servizio</li> <li>• Rilevazione dati customer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 - Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</li> </ul>
<p><b>D - Definizione dell'offerta</b> <b>ATTIVITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi richieste</li> <li>• Definizione prodotti</li> <li>• Predisposizione menù</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 - Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto</li> </ul>
<p><b>E - Preparazione di alimenti e pasti pronti per il cliente finale</b> <b>ATTIVITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cucina alimenti</li> <li>• Allestimento piatti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 - Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative</li> </ul>

## COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto
- 2 - Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
- 3 - Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento
- 4 - Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
- 5 - Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto
- 6 - Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative

## COMPETENZA N. 1

### Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto

#### ABILITA' MINIME

- Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività
- Individuare anomalie e segnalare non conformità di prodotto/servizio
- Individuare problematiche esecutive
- Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio
- Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi
- Applicare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale

#### CONOSCENZE ESSENZIALI

- Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio
- Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro
- Elementi e procedure di gestione delle risorse umane
- Modello organizzativo e organigramma dell'azienda
- Sistema di qualità e principali modelli
- Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità
- Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio

**COMPETENZA N. 2****Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione****ABILITA' MINIME**

- Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione
- Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità
- Prefigurare forme comportamentali di prevenzione
- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- D.Lsg. 81/2008
- Elementi di ergonomia
- Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio
- Normativa ambientale e fattori di inquinamento
- Strategie di promozione
- Tecniche di reporting
- Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

**COMPETENZA N. 3****Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento****ABILITA' MINIME**

- Applicare tecniche di selezione dei fornitori
- Applicare tecniche di valutazione delle offerte
- 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

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- Elementi di contabilità
- Elementi di contrattualistica fornitori
- Elementi di tecnica commerciale
- Tecniche di approvvigionamento

**COMPETENZA N. 4****Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente****ABILITA' MINIME**

- Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target / esigenze di clientela
- Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente
- Effettuare la valutazione tecnica dei reclami
- Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- Elementi di customer satisfaction
- Principi di fidelizzazione del cliente
- Tecniche di ascolto e di comunicazione
- Tecniche di negoziazione e problem solving

**COMPETENZA N. 5****Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto****ABILITA' MINIME**

- Applicare criteri di abbinamento di pietanze e bevande
- Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari
- Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità prezzo

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime
- Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù
- Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni alimentari
- Elementi di enogastronomia
- Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari
- Elementi di tecnologia alimentare e dietologia

**COMPETENZA N. 6****Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative****ABILITA' MINIME**

- 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
- Utilizzare tecnologie innovative
- Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta
- Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari
- Protocolli di autocontrollo del reparto
- Ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale
- Standard di qualità dei prodotti alimentari
- Tecniche e ingredienti per la confezione e decorazione dei piatti
- Tecnologie innovative per la produzione pasti