

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

REPERTORIO REGIONALE DELLE FIGURE PROFESSIONALI (RRFP)

DETTAGLIO SCHEDA FIGURA PROFESSIONALE

Denominazione Figura	Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menù e gestione del servizio di cucina (496)
Settori di riferimento	turismo alberghiero e ristorazione (22)
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B
Descrizione	Il tecnico di cucina opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Svolge attività relative alla predisposizione ed elaborazione dei menù, alla preparazione di piatti semplici e complessi, al trattamento delle materie prime necessarie alla predisposizione dei piatti e alla proposizione estetica degli stessi con un'attenzione ai bisogni e gusti della clientela. Si occupa, inoltre, della cura degli ambienti, macchinari ed attrezzature della cucina e della gestione del processo di approvvigionamento
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
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. Per le imprese con attività caratterizzata da forte stagionalità anche il contratto applicato a questa figura professionale assume le caratteristiche stagionali
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 e della ristorazione collettiva. 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 tecnici di cucina 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 professionale in esito alla frequenza di un corso di formazione specifico seguiti da un periodo di apprendistato
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 (CP2011)	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 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.5.1 - Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati
ATECO 2007	10.51.10 - Trattamento igienico del latte 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 56.29.10 - Mense 56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale
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	Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni - Quadro Nazionale delle Qualificazioni Regionali http://nrpitalia.isfol.it/sito_standard/sito_demo/atlante_lavoro.php

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	Cura dell'elaborazione dei piatti
Descrizione della performance	Elaborare i piatti applicando tecniche innovative e creative e presentandoli con gusto estetico
UC 2120	
Capacità	Adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati
Capacità	Applicare criteri di allestimento di piatti e vassoi (decorazione, guarnizione, farcitura, etc.), seguendo regole creative e di gusto estetico
Capacità	Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza
Capacità	Applicare tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni
Capacità	Utilizzare tecnologie innovative per la preparazione di piatti
Capacità	Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta
Conoscenza	Caratteristiche merceologiche delle materie prime e dei prodotti
Conoscenza	Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche
Conoscenza	Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari
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	Ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale
Conoscenza	Standard di qualità dei prodotti alimentari
Conoscenza	Tecniche e ingredienti per la confezione e decorazione dei piatti
Conoscenza	Tecnologie innovative per la preparazione dei pasti

DENOMINAZIONE ADA	Formulazione di proposte di prodotti/servizi
Descrizione della performance	Formulare proposte di servizi, interpretando i bisogni della clientela e assicurandone l'accoglienza e la soddisfazione
UC 2118	
Capacità	Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio
Capacità	Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente
Capacità	Effettuare la valutazione tecnica dei reclami
Capacità	Individuare tipologie di prodotto/servizio da offrire in rapporto al target o alle esigenze della clientela
Conoscenza	Principi della customer satisfaction per comprendere la psicologia del Cliente e gestire i reclami
Conoscenza	Tecniche di ascolto e di comunicazione per comprendere le esigenze del cliente e proporre servizi di suo gradimento
Conoscenza	Tecniche di fidelizzazione del cliente, per aumentare il grado di fedeltà all'azienda della clientela
Conoscenza	Tecniche di negoziazione e problem solving per gestire in modo corretto le problematiche che insorgono durante la propria attività

DENOMINAZIONE ADA	Gestione delle fasi di lavoro
Descrizione della performance	Condurre le fasi di lavoro, nel rispetto delle indicazioni ricevute, organizzando i gruppi di lavoro e rapportandosi al personale di sala
UC 2116	
Capacità	Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività
Capacità	Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi per una migliore gestione del servizio
Capacità	Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio
Capacità	Individuare anomalie e segnalare le non conformità di prodotto/servizio al personale
Capacità	Individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale per garantire un servizio adeguato e di qualità
Capacità	Individuare problematiche esecutive per offrire un servizio conforme agli standard di qualità
Conoscenza	Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio per organizzare e gestire correttamente le attività
Conoscenza	Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro per gestire adeguatamente il servizio
Conoscenza	Elementi e procedure di gestione delle risorse umane
Conoscenza	Modello organizzativo e organigramma dell'azienda
Conoscenza	Sistema di qualità e principali modelli per la definizione di un sistema di qualità aziendale
Conoscenza	Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità
Conoscenza	Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale per gestire adeguatamente i rapporti con il personale e i clienti
Conoscenza	Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio per garantire l'applicazione di standard elevati

DENOMINAZIONE ADA	Predisporre menù complessi
--------------------------	----------------------------

Descrizione della performance	Progettare menù complessi in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime, individuando combinazioni diverse di prodotti e personalizzando le ricette in base alle tendenze di gusto della clientela di riferimento
UC 2119	
Capacità	Applicare criteri per l'abbinamento di pietanze e bevande
Capacità	Applicare criteri per la selezione di ingredienti alimentari
Capacità	Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità prezzo
Conoscenza	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime per predisporre piatti equilibrati
Conoscenza	Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per soddisfare le esigenze di una clientela variegata
Conoscenza	Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni alimentari per comprendere le modifiche degli alimenti dopo la cottura
Conoscenza	Elementi di enogastronomia per la predisposizione del menù
Conoscenza	Elementi di tecnologia alimentare e dietologia per la predisposizione di menù rispondenti a diverse esigenze nutrizionali e caloriche
Conoscenza	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro

DENOMINAZIONE ADA	Prevenzione del rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro
Descrizione della performance	Svolgere le operazioni prevenendo situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
UC 2117	
Capacità	Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione
Capacità	Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità
Capacità	Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio
Capacità	Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio
Conoscenza	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi
Conoscenza	Elementi di ergonomia per evitare l'insorgenza di effetti dannosi legati al proprio lavoro
Conoscenza	Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio
Conoscenza	Normativa ambientale e fattori di inquinamento per adottare comportamenti corretti
Conoscenza	Strategie di promozione per diffondere le informazioni relative a comportamenti corretti sul luogo di lavoro e prevenire i rischi
Conoscenza	Tecniche di reporting per fornire informazioni e dati sul tema della prevenzione e gestione del rischio
Conoscenza	Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio per definire il piano di prevenzione dei rischi