

Denominazione del profilo professionale AIUTO CUOCO DETERMINAZIONE N. DPG025/1106 (24-11-2023)	
Descrizione del profilo professionale	L'aiuto cuoco è la figura professionale che, all'interno delle imprese di ristorazione supporta il cuoco e/o lo chef durante le fasi di preparazione dei piatti. Capace di operare all'interno di imprese ristorative di qualsiasi tipologia e livello supporta il cuoco e/o lo chef in tutte le attività ex ante, in itinere ed ex post l'erogazione del servizio di ristorazione nel rispetto degli standard tecnici e funzionali definiti e delle norme di igiene e sicurezza degli ambienti e delle attrezzature vigenti.
Settore Economico - Professionale	Servizi turistici
ADA	ADA.23.01.03 (ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Gruppo/i di correlazione	
Livello EQF	3
Codice univoco ISTAT CP2011	5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti
Referenziazione ATECO	56.10.11 Ristorazione con somministrazione
Unità di Competenza costituenti il profilo	<ol style="list-style-type: none"> 1) Gestire l'approvvigionamento di risorse (materie prime e attrezzature) 2) Preparare le materie prime e i semilavorati 3) Realizzare la preparazione e cottura di piatti semplici (ricettario di base) 4) Realizzare la composizione e finitura dei piatti 5) Organizzare e gestire il proprio lavoro in collaborazione con la brigata
Denominazione dell'Unità di Competenza 1) Gestire l'approvvigionamento di risorse (materie prime e attrezzature)	
Risultato atteso	Preparare le materie prime e le attrezzature necessarie, verificandone disponibilità e qualità e provvedendo, ove necessario, alla corretta conservazione e manutenzione.
EQF	3
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Principi di gestione del magazzino: ordini e stoccaggio merci • Tecniche di approvvigionamento delle materie prime e degli alimenti • Tecniche e metodi di controllo qualità per la manipolazione e conservazione e stoccaggio dei generi alimentari • Tipologia, caratteristiche e funzioni delle attrezzature e dei macchinari di servizio • Caratteristiche organolettiche, morfologiche e nutrizionali degli alimenti • Elementi di culinaria e merceologia alimentare • Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari • Criteri di selezione dei fornitori • Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione • Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti • Verificare la disponibilità in magazzino delle materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti • Individuare le materie prime mancanti al fine di consentire alla direzione la pianificazione degli ordini • Gestire la conservazione delle materie prime e degli alimenti

	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare procedure di controllo qualità delle scorte • Individuare le attrezzature e i macchinari necessari alla realizzazione dei piatti • Verificare la disponibilità in magazzino delle attrezzature e dei macchinari necessari alla realizzazione dei piatti • Gestire la pulizia e l'igiene delle attrezzature e dello spazio di lavoro • Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari
Indicatori di valutazione	Sulla base di tipologie di materie prime e attrezzature di cucina, per un set di informazioni dato (ricette, scorte, scadenze, quantità di pasti da preparare, ...) rappresentare il processo di gestione dell'approvvigionamento.
Soglia minima di prestazione	Per almeno tre tipologie di materie prime, di cui almeno due deperibili, e due tipologie di attrezzatura, per il set di informazioni dato, motivata rappresentazione dell'approccio alle operazioni di approvvigionamento, con specifico riferimento alla corretta conservazione/manutenzione.
Denominazione dell'Unità di Competenza 2) Preparare le materie prime e i semilavorati	
Risultato atteso	Preparare le materie prime ed i semilavorati, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti avendo cura della igienizzazione dei luoghi di lavoro e del materiale operativo.
EQF	2
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di gastronomia • Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti • Elementi di culinaria e merceologia alimentare • Tecniche e modalità di pulitura e preparazione delle materie prime e degli alimenti • Tecniche di selezione e lavorazione materie prime e semilavorati • Tecniche e modalità di assemblaggio delle materie prime/semilavorati pronti per la cottura • Strumenti e tecniche di taglio • Gli ingredienti base, gli impasti e le preparazioni di base • Standard di qualità dei prodotti alimentari • Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina • Utensili e attrezzature per la preparazione dei cibi • Sistemi di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione • Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari • Identificare e controllare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati • Selezionare le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti in programma • Preparare e pulire le materie prime (verdure, prodotti ittici, carni, etc.) • Miscelare ed emulsionare ingredienti per realizzare sughetti, salse, condimenti e creme • Lavorare gli ingredienti per ottenere impasti • Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati • Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e preparazione delle materie prime e dei semilavorati • Controllare lo stato di usura delle attrezzature e degli strumenti di cucina, individuando eventuali esigenze di manutenzione ordinaria, straordinaria e/o di sostituzione • Provvedere all'igiene ed alla sanificazione della postazione e dei luoghi

	<p>di lavoro, secondo le procedure e modalità definite</p> <ul style="list-style-type: none"> • Effettuare le operazioni di pulizia, riordino e manutenzione delle attrezzature, contenitori e materiale operativo, secondo le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e tenendo conto del programma di attività della cucina
Indicatori di valutazione	Sulla base di tipologie di ricette, per un tempo ed un piano di lavoro assegnati, realizzare le operazioni di preparazione delle materie prime e dei semilavorati indicati, curando l'igienizzazione del luogo di lavoro e del materiale operativo.
Soglia minima di prestazione	Per almeno due tipologie di ricette, relative ciascuna a non meno di cinque ingredienti/semilavorati richiedenti differenti tecniche di selezione e lavorazione, scelta delle attrezzature necessarie ed esecuzione delle relative attività, nel tempo assegnato, curando l'igienizzazione del luogo di lavoro e del materiale operativo e motivando le scelte compiute.
<p>Denominazione dell'Unità di Competenza</p> <p>3) Realizzare la preparazione e cottura di piatti semplici (ricettario di base)</p>	
Risultato atteso	Preparare i piatti definiti nel ricettario applicando i metodi di cottura più idonei ed avendo cura della sanificazione e igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo
EQF	4
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Scienze dell'alimentazione: Principi di nutrizione e dietologia • Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti • Elementi di culinaria e merceologia alimentare • Cultura gastronomica locale, nazionale e internazionale • Geografia delle produzioni e dei prodotti tipici • Ricette di base antipasti • Ricette di base primi piatti • Ricette di base secondi piatti • Ricette di base dolci e dessert • Tecniche e processi di preparazione di antipasti, primi piatti, secondi piatti, contorni e dessert • I processi di cottura: Tipologie, tecniche e temperature • Tecniche di gestione e monitoraggio della temperatura di cottura degli alimenti • Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature e dei macchinari da cucina • Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature e degli strumenti di cottura • Tecniche di manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei macchinari da cucina • Tecniche e modalità di pulizia e igiene delle attrezzature da cucina • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione • Principi di igiene e cura della persona e dalla postazione di lavoro
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari • Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti • Preparare antipasti caldi e freddi • Preparare primi piatti caldi e freddi • Preparare secondi piatti caldi e freddi • Preparare contorni caldi e freddi • Preparare dolci anche freddi e semifreddi (al piatto ed al cucchiaino) • Preparare frutta o macedonia • Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento • Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura • Gestire le sequenze di cottura degli alimenti, sulla base degli ordinativi

	<ul style="list-style-type: none"> • Provvedere all'igiene ed alla sanificazione della postazione e dei luoghi di lavoro, secondo le procedure e modalità definite • Effettuare le operazioni di pulizia, riordino e manutenzione delle attrezzature, contenitori e materiale operativo, secondo le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e tenendo conto del programma di attività della cucina
Indicatori di valutazione	Sulla base di tipologie di ricette di base, per un tempo ed un piano di lavoro assegnati, dato un coerente set di materie prime e semilavorati, realizzare preparazione e cottura dei piatti, individuando ed applicando i metodi idonei e curando sanificazione ed igienizzazione di luogo di lavoro e materiale operativo.
Soglia minima di prestazione	Per almeno due tipologie di ricette, richiedenti differenti tecniche di preparazione e cottura, scelta delle attrezzature necessarie e motivata esecuzione delle relative attività, nel tempo assegnato, curando l'igienizzazione del luogo di lavoro e del materiale operativo.
Denominazione dell'Unità di Competenza 4) Realizzare la composizione e finitura dei piatti	
Risultato atteso	Comporre ed allestire le pietanze in piatti o vassoi, porzionando e decorando gli alimenti seguendo un personale senso artistico.
EQF	4
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Principi di comunicazione visiva • Tecniche e strumenti per la presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti • Ingredienti e materiali per la decorazione e guarnizione dei piatti • Materiali per arredo tavola ed accessori a supporto della presentazione dei piatti • Attrezzature e Tecniche e per la sporzionatura e disposizione degli alimenti nei piatti/vassoi • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione • Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale • Principali modalità di manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli strumenti di cucina
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari • Provvedere all'igiene ed alla sanificazione della postazione e dei luoghi di lavoro, secondo le procedure e modalità definite • Effettuare le operazioni di pulizia, riordino e manutenzione delle attrezzature, contenitori e materiale operativo, secondo le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e tenendo conto del programma di attività della cucina • Prefigurare l'aspetto visivo del piatto da presentare secondo principi estetici e di creatività • Realizzare operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti • Comporre ed allestire il piatto e i vassoi di portata • Applicare tecniche e utilizzare strumenti per la guarnizione e decorazione dei piatti • Controllare la qualità visiva dei piatti preparati
Indicatori di valutazione	Sulla base di tipologie di cibi preparati, dato un set di piatti e vassoi, eseguire le operazioni di porzionamento e finitura, motivando le scelte funzionali ed estetiche compiute.
Soglia minima di prestazione	Per almeno due tipologie di cibi preparati, dato un set di piatti e vassoi, esecuzione delle operazioni di porzionamento e finitura, motivando le scelte funzionali ed estetiche compiute.
Denominazione dell'Unità di Competenza	

5) Organizzare e gestire il proprio lavoro in collaborazione con la brigata	
Risultato atteso	Realizzare le mansioni assegnate coordinandosi al meglio con i membri della brigata e rispettando i tempi ed il piano di lavoro ricevuto
EQF	2
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Principi e tecniche di comunicazione interpersonale • Tecniche di comunicazione efficace • Principi di organizzazione del lavoro • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione • Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari • Rispettare i compiti assegnati e la qualità del servizio svolto nel rispetto delle procedure e dei tempi di lavoro definiti • Comunicare in modo efficace per coordinarsi al meglio con gli altri membri della brigata • Adottare comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione dei rischi professionali e ambientali • Rispettare le procedure di igiene e sanificazione delle postazioni e dei luoghi di lavoro definite • Rispettare le operazioni di pulizia, riordino e manutenzione delle attrezzature, contenitori e materiale operativo, secondo le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e tenendo conto del programma di attività della cucina
Indicatori di valutazione	Sulla base di tipologie di modelli organizzativi di cucina, rappresentare i contenuti del ruolo, il codice di comportamento da seguire nel lavoro, nelle interazioni e nella comunicazione con i diversi membri della brigata e nei confronti delle esigenze di prevenzione e riduzione dei rischi professionali, ambientali e per l'autocontrollo di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari.
Soglia minima di prestazione	Per almeno un modello organizzativo di cucina, rappresentazione dei principali contenuti del ruolo, esplicitazione, anche attraverso esempi, del codice di comportamento da seguire nel lavoro, nelle interazioni e nella comunicazione con i diversi membri della brigata e nei confronti delle esigenze di prevenzione e riduzione dei rischi professionali, ambientali e per l'autocontrollo di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari.