

Denominazione del Profilo

Cuoco

Descrizione sintetica

Il cuoco è il responsabile della cucina. Si occupa della creazione del menu e della preparazione dei piatti – dagli antipasti al dolce – curandone sapore ed aspetto estetico. Il cuoco svolge inoltre numerosi compiti gestionali: sceglie i fornitori e ordina le materie prime, gestisce scorte e approvvigionamenti, determina il prezzo dei piatti ed è responsabile della cura e dell'igiene della cucina. E' il punto di riferimento della brigata di cucina, che ha il compito di coordinare.

Alcuni cuochi si specializzano in alcuni tipi particolari di cucina o in settori specifici (chef saucier, chef poissonnier, chef garde-manager, ecc.). I compiti variano a seconda delle tipologie di esercizio: in locali di piccola dimensione e poco strutturati svolge funzioni di tipo operativo: cucinare, gestire gli approvvigionamenti e tenere in ordine la cucina. In brigate di cucina organizzate, in ristoranti e hotel di alto livello, il cuoco può essere chiamato sia ad una maggiore specializzazione che ad una gestione manageriale della cucina, con compiti di coordinamento e supervisione, in stretto contatto con la direzione della struttura.

Livello QNQ/EQF

IV – Area tecnica con funzioni tecniche

Riferimento a codici di classificazioni professionali

5.2.2.1.0. - Cuochi in alberghi e ristoranti

5.2.2.5.1. Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati

3.1.5.4.1. Tecnici della preparazione alimentare

(Riferimento alla classificazione delle professioni ISTAT CP 2021)

Figure/profili professionali affini presenti in altri sistemi di standard

Figure del sistema di Istruzione e Formazione professionale - IV anno (Accordo in CSR 1 agosto 2019)

Tecnico di Cucina – Indirizzo Preparazione pasti

Atlante del lavoro e delle qualificazioni

Settore: Servizi turistici

Processo: Servizi di ristorazione

Sequenza di processo: Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi

ADA: 23.01.01 – Definizione e gestione dell'offerta di servizi di ristorazione

ADA: 23.01.02 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina

ADA: 23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Settore economico di attività

56.11.11 Attività di ristoranti con servizio al tavolo, escluse gelaterie e pasticcerie

56.11.93 Attività di ristoranti a bordo di mezzi di trasporto

56.21.01 Attività di catering per eventi presso location dei clienti

56.21.02 Attività di catering per eventi presso sale per banchetti

56.22.01 Attività di servizi di catering su base contrattuale

56.22.02 Altri servizi di ristorazione

(Riferimento allo standard ATECO 2025)

Caratteristiche del contesto in cui tipicamente la figura/il profilo opera

Il cuoco opera all'interno di ristoranti, hotel, mense, bar con tavola calda, navi da crociera, imprese che offrono servizi di catering e banqueting. Collabora con i componenti della brigata di cucina (cuochi capo-partita, commis di cucina, lavapiatti, ecc.), assumendo in genere compiti di coordinamento. In relazione al contesto di lavoro, sono richiesti gradi di specializzazione diversi, sino a livelli di competenza e formazione anche molto elevati.

Il lavoro di cuoco è molto impegnativo in quanto in cucina i ritmi di lavoro sono serrati, si sta in piedi per molte ore, si è esposti a vapori, fumi, sbalzi di temperatura.

Attività proprie del profilo professionale

Area di Attività	Attività costitutive
Creazione menu	<ul style="list-style-type: none">- Elaborazione del menu- Assicurazione del rispetto degli standard di qualità previsti per il cibo- Determinazione dei prezzi ai piatti e ai menu- Consulenza al cliente rispetto a menu e servizi riferiti a particolari eventi
Pianificazione ed organizzazione della cucina	<ul style="list-style-type: none">- Pianificazione del lavoro e organizzazione del personale di cucina- Verifica di porzioni e qualità dei piatti- Cura e controllo dei requisiti di igiene di piani di lavoro e cucina in generale, attrezzature in uso e aree di magazzino- Organizzazione delle attività di pulizia, sanificazione, igienizzazione di aree di lavoro, cucina, attrezzatura e magazzino, secondo gli standard stabiliti- Verifica e rispetto degli standard di qualità di servizio, cibo, pulizia e redditività- Applicazione delle politiche di igiene e sicurezza nella manipolazione di cibi e bevande
Preparazione dei piatti	<ul style="list-style-type: none">- Preparazione e cottura pietanze- Controllo delle preparazioni- Presentazione e guarnizione dei piatti
Gestione degli approvvigionamenti e gli ordini alimentari	<ul style="list-style-type: none">- Cura del rapporto con i fornitori- Gestione dell'inventario di cibo e rifornimenti- Gestione degli acquisti di materie prime, semilavorati, prodotti e attrezzature- Controllo della qualità delle materie prime e dei prodotti alimentari in ingresso- Gestione dei documenti contabili e fiscali- Negoziazione dei prezzi
Coordinamento staff di cucina	<ul style="list-style-type: none">- Supervisione della brigata di cucina;- Coordinamento del personale- Organizzazione turni di lavoro;- Conduzione di colloqui con i candidati alle varie posizioni (lavapiatti, commis di cucina, aiuto cuochi),- Formazione del nuovo personale;- Risoluzione di conflitti all'interno del personale di cucina

Competenza 1 –COORDINARE LE ATTIVITA' DELLA CUCINA

RISULTATO ATTESO: Coordinare la brigata di cucina, assegnando i compiti e supervisionando il lavoro del personale

CONOSCENZE

- Modelli organizzativi, processi e cicli di lavoro dell'attività ristorativa (interazioni, coordinamento, vincoli di subordinazione nell'ambito della brigata di cucina, ...)
- Tecniche di pianificazione, organizzazione e sincronizzazione del lavoro nella ristorazione
- Ruoli e compiti della brigata di cucina
- Regole e tecniche della "mise en place" in cucina
- Terminologia gastronomica
- Criteri e procedure per la gestione e coordinamento del personale di cucina
- Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo delle principali tecnologie e attrezzature
- Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino degli ambienti di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti di cucina
- Dispositivi di protezione individuale e collettiva
- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio
- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene
- Nozioni di primo soccorso

ABILITÀ

- Utilizzare la terminologia gastronomica
- Applicare tecniche di organizzazione e sincronizzazione del lavoro nella ristorazione
- Adottare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività di cucina
- Predisporre attrezzature meccaniche, utensili, ingredienti in funzione del lavoro pianificato
- Applicare procedure, tecniche, normative igienico-sanitarie per le operazioni di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati
- Utilizzare attrezzature e prodotti per la pulizia delle stoviglie e degli spazi di lavoro
- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene
- Adottare comportamenti coerenti con le norme in materia di sicurezza e per le situazioni di emergenza
- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone
- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore

Competenza 2 – ELABORARE IL MENU

RISULTATO ATTESO: Elaborare il menu e, se del caso, ideare nuove ricette, sulla base delle scelte organizzative e della tipologia di esercizio

CONOSCENZE

- Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar
- Principali tecniche e criteri di composizione delle diverse tipologie di menù (fisso e a la carte)
- Principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti e rendere il menù omogeneo e completo
- Elementi di gastronomia e di enologia
- Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche, intolleranze, allergie
- Calcolo delle quantità delle materie prime per i piatti e dei costi dell'offerta gastronomica
- Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi
- Prodotti tradizionali: caratteristiche organolettiche e nutrizionali, modalità produttive, norme di tutela, marchi, (DOP, SAVEURS ecc.)
- Regionalità e stagionalità dell'offerta gastronomica e delle ricette
- Offerta gastronomica in base a: tipologia del locale, sequenza logico- gastronomica dei piatti del menu, innovazione nel gusto e nei sapori, abbinamento di tipologie di prodotti
- Comportamenti alimentari, regole di alimentazione in base alle principali religioni

ABILITÀ

- Identificare e valutare le caratteristiche e la qualità organolettiche delle materie prime e dei semilavorati
- Calcolare il costo dei singoli piatti proposti nel menù sulla base degli ingredienti e della stagionalità
- Abbinare i piatti del menù
- Predisporre menù ad hoc per eventi, cerimonie e/o compleanni sulla base delle richieste della clientela e del budget previsto
- Applicare principi di abbinamento nutrizionale e di sequenza gastronomica dei cibi
- Definire il menu in base a regionalità, stagionalità e tipologia del locale
- Proporre ricette, dolci e/o salate, innovative secondo le tendenze, il target della clientela e la stagionalità

Competenza 3 – GESTIRE GLI APPROVVIGIONAMENTI E LA CONSERVAZIONE DI MATERIE PRIME E ALIMENTI

RISULTATO ATTESO: Svolgere le operazioni di approvvigionamento, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

CONOSCENZE

- Principali riferimenti normativi e applicativi in materia di HACCP
- Modalità e procedure per la conservazione e lo stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti
- Norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti
- Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti
- Elementi relativi alla tracciabilità degli alimenti
- Parametri, indicatori, indici per la valutazione delle caratteristiche e della qualità organolettiche delle materie prime, dei semilavorati, dei piatti finiti e delle bevande
- Prezzi delle materie prime e dei semilavorati

ABILITÀ

- Identificare e selezionare materie prime e semilavorati in qualità e quantità adatta alla preparazione del menu stabilito
- Pianificare gli ordini per il rifornimento in base alla necessaria disponibilità quotidiana delle materie prime
- Applicare criteri per la identificazione e selezione dei fornitori
- Applicare tecniche e strumenti per il controllo della qualità, quantità e scadenza delle merci in ingresso, anche nel rispetto delle procedure definite
- Applicare tecniche e metodi per lo stoccaggio e la conservazione delle materie prime e dei prodotti alimentari
- Controllare lo stato di conservazione delle materie prime
- Applicare tecniche di monitoraggio delle caratteristiche e della qualità e procedure di controllo dello stato di conservazione degli alimenti anche in relazione alle caratteristiche di reperibilità e dei livelli di rotazione
- Identificare ed utilizzare i materiali e le confezioni più indicate per proteggere l'alimento da contaminazioni di tipo chimico e fisico, allungarne la conservazione e trasmettere le informazioni sul prodotto
- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti

Competenza 4 – PREPARARE LE MATERIE PRIME

RISULTATO ATTESO: Sulla base del piano di lavoro, selezionare e preparare le materie prime necessarie alla preparazione delle pietanze

CONOSCENZE

- Funzionalità dei principali strumenti e attrezzature utilizzate per la lavorazione e preparazione delle materie prime
- Tecniche di manipolazione e trattamento (pulitura, taglio, cottura, ecc.) di materie prime di origine vegetale
- Il taglio della carne
- Tecniche di preparazione di pesci e crostacei
- Elementi di merceologia delle materie prime: varietà e derivati, prodotti regionali, proprietà organolettiche

ABILITÀ

- Selezionare materie prime vegetali e animali sulla base dei dosaggi richiesti dalle ricette
- Utilizzare tecniche, strumenti di lavorazione, indicazioni operative per la preparazione di impasti dolci e salati
- Applicare tecniche per pulire, sfilettare, tranciare il pesce
- Applicare tecniche per tagliare la carne
- Adottare norme igienico sanitarie per la manipolazione ed il trattamento di materie prime e semilavorati

Competenza 5 – PREPARARE I SEMILAVORATI

RISULTATO ATTESO: Sulla base del piano di lavoro, selezionare e preparare semilavorati (fondi, salse, impasti) necessarie alla preparazione delle pietanze

CONOSCENZE

- Caratteristiche di fondi e salse
- Caratteristiche e tecniche di preparazione delle principali varietà di pasta fresca
- Caratteristiche, ingredienti, tecniche di lavorazione ed utilizzi delle principali varietà di impasti
- Caratteristiche, ingredienti, tecniche di lavorazione ed utilizzi delle principali varietà di condimenti

ABILITÀ

- Identificare ed adottare tecniche di trattamento e di conservazione in relazione alla tipologia di alimento e dell'uso previsto
- Utilizzare gli attrezzi e strumenti di cucina adeguati alla lavorazione degli ingredienti e degli impasti
- Selezionare materie prime vegetali e animali sulla base dei dosaggi richiesti dalle ricette
- Utilizzare tecniche, strumenti di lavorazione, indicazioni operative per la preparazione di salse e condimenti
- Utilizzare tecniche, strumenti di lavorazione, indicazioni operative per la preparazione di pasta fresca
- Adottare norme igienico sanitarie per la manipolazione ed il trattamento di materie prime e semilavorati

Competenza 6 – CUOCERE GLI ALIMENTI

RISULTATO ATTESO: Scegliere e applicare il metodo di cottura più appropriato, in relazione alla ricetta e alle caratteristiche organolettiche dell'alimento

CONOSCENZE

- Tecniche e sostanze per la cottura: caratteristiche, temperature e procedure
- Effetti della cottura sul cibo
- Attrezzature e strumenti per la cottura
- Tecniche di gestione e monitoraggio della cottura
- Procedure e tecniche di cottura delle diverse tipologie di alimenti
- Procedure e tecniche di cottura dei dolci

ABILITÀ

- Identificare le tecniche di cottura in relazione a: tipologia di alimento, ricetta e mantenimento delle proprietà organolettiche
- Utilizzare tecniche di cottura in grasso (al salto, frittura, confit)
- Utilizzare tecniche di cottura a calore secco (al forno, alla piastra, grigliare, gratinare, arrostitire)
- Utilizzare tecniche di cottura miste (brasare, stufare, in casseruola)
- Utilizzare tecniche di cottura in acqua (bollire, sbianchire, sbollentare, affogare, vapore, bagnomaria)
- Utilizzare tecniche di cottura alternative: microonde, sottovuoto, cartoccio, al sale, in crosta, glassatura, affumicatura
- Utilizzare gli attrezzi e strumenti di cucina adeguati alla tipologia di cottura
- Procedure e tecniche di cottura dei dolci di base (al cucchiaio e da forno)
- Adottare comportamenti coerenti con le norme in materia di sicurezza e per le situazioni di emergenza

Competenza 7 – PREPARARE E ALLESTIRE I PIATTI

RISULTATO ATTESO: Realizzare la preparazione di piatti finiti, anche complessi

CONOSCENZE

- Funzionalità dei principali strumenti e attrezzature utilizzate per la lavorazione e preparazione delle pietanze
- Tecniche di intaglio di frutta e verdura
- Tecniche di impiattamento
- Tecniche di decorazione con componenti alimentari
- Tecniche di decorazione con elementi decorativi esterni
- Tecniche di porzionatura
- Criteri estetici per la guarnizione dei piatti

ABILITÀ

- Utilizzare stampi e forme per decorazione
- Utilizzare tecniche e strumenti per porzionare il cibo in piatti e vassoi
- Utilizzare tecniche e strumenti per preparare monoporzioni e finger food
- Applicare tecniche e strumenti per intagliare frutta e verdura
- Applicare tecniche e strumenti per decorare e guarnire piatti
- Adottare norme igienico sanitarie per la manipolazione ed il trattamento di materie prime e semilavorati
- Assicurare equilibrio cromatico e dimensionale nell'allestimento dei piatti