

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

Livello IV

Riferimento a codici di classificazioni professionali

5.2 Professioni qualificate nelle attività ricettive e della ristorazione

5.2.2.1.0.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti

5.2.2.1.0.1 - Aiuto cuoco di ristorante

5.2.2.2.1.0 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva

5.2.2.2.1.2 - Cuoco di imprese per la ristorazione collettiva

5.2.2.2.2.0 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati

81 Professioni non qualificate nel commercio e nei servizi

8.1.4.2.0 - Personale non qualificato nei servizi di ristorazione

(Riferimento alla classificazione delle professioni ISTAT CP 2011)

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

INDUSTRIE ALIMENTARI

10.85 Produzione di pasti e piatti preparati

ALLOGGIO

55.10 Alberghi e strutture simili

ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

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

56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina

(Riferimento allo standard ATECO 2007)

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
<ul style="list-style-type: none"> - 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
<ul style="list-style-type: none"> - 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