Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo	Collaboratore di cucina
Edizione	2016
Professioni NUP/ISTAT correlate	• 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti • 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 • 8.1.4.2.0 - Personale non qualificato nei servizi di ristorazione
Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	• 56.10.11 - Ristorazione con somministrazione • 56.10.12 - Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole • 56.10.20 - Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto • 56.21.00 - Catering per eventi, banqueting • 56.29.10 - Mense • 56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale
Area professionale	TURISMO E SPORT
Sottoarea professionale	Servizi turistici
Descrizione	Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.
Livello EQF	2
Certificazione rilasciata	QUALIFICA
Processo di lavoro caratterizzante la figura	RISTORAZIONE • A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro • B - Preparazione alimenti

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITÀ	COMPETENZE
A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro **ATTIVITÀ** • Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato • Preparazione strumenti, attrezzature, macchine • Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchine • Predisposizione e cura degli spazi di lavoro	• 1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
B - Preparazione alimenti **ATTIVITÀ** • Predisposizione materie prime (per consumo o lavorazioni successive) • Predisposizione semilavorati • Disposizione di prodotti assemblati	• 2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI
• 1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni • 2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti

COMPETENZA N. 1

Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

ABILITA' MINIME

- Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività
- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo
- Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore
- Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro
- Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Attrezzature di servizio
- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti
- Principali terminologie tecniche di settore
- Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo
- Tecniche di comunicazione organizzativa
- Tecniche di pianificazione

COMPETENZA N. 2

Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Applicare criteri di selezione delle materie prime • Approntare materie prime per la preparazione di pasti • Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime	• Elementi di gastronomia • Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi • Standard di qualità dei prodotti alimentari • Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina • Utensili per la preparazione dei cibi