Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo	TECNICO DI CUCINA
Edizione	2016
Professioni NUP/ISTAT correlate	• 5.2 - Professioni qualificate nelle attività turistiche ed alberghiere • 5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti • 5.2.2.2 - Addetti alla preparazione e cottura di cibi • 5.2.2.5 - Esercenti di servizi di ristorazione e assimilati
Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	• 10.85 - Produzione di pasti e piatti preparati • 55.10 - Alberghi e strutture simili • 56.10 - Ristoranti e attività di ristorazione mobile • 56.21 - Fornitura di pasti preparati (catering per eventi) • 56.29 - Mense e catering continuativo su base contrattuale
Area professionale	TURISMO E SPORT
Sottoarea professionale	Servizi turistici
Descrizione	Il Tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso la l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti
Livello EQF	4
Processo di lavoro caratterizzante la figura	PREPARAZIONE PASTI • A - Gestione organizzativa del lavoro • B - Rapporto con i fornitori • C - Rapporto con i clienti • D - Definizione dell'offerta • E - Preparazione di alimenti e pasti pronti per il cliente finale

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITÀ	COMPETENZE
A - Gestione organizzativa del lavoro **ATTIVITÀ** • Definizione compiti, tempi e modalità operative • Coordinamento operativo • Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni • Ottimizzazione degli standard di qualità • Prevenzione situazioni di rischio	• 1 - Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto • 2 - Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
B - Rapporto con i fornitori **ATTIVITÀ** • Monitoraggio scorte e giacenze • Definizione e gestione ordini • Valutazione e selezione dei fornitori	• 3 - Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento
C - Rapporto con i clienti **ATTIVITÀ** • Definizione dell'offerta • Rilevazione esigenze del cliente • Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente • Monitoraggio servizio • Rilevazione dati customer	• 4 - Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
D - Definizione dell'offerta **ATTIVITÀ** • Analisi richieste • Definizione prodotti • Predisposizione menù	• 5 - Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto
E - Preparazione di alimenti e pasti pronti per il cliente finale **ATTIVITÀ** • Cucina alimenti • Allestimento piatti	• 6 - Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto
- 2 - Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
- 3 - Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento
- 4 - Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
- 5 - Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto
- 6 - Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative

COMPETENZA N. 1

Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto

ABILITA' MINIME

- Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività
- Individuare anomalie e segnalare non conformità di prodotto/servizio
- Individuare problematiche esecutive
- Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio
- Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi
- Applicare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio
- Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro
- Elementi e procedure di gestione delle risorse umane
- Modello organizzativo e organigramma dell'azienda
- Sistema di qualità e principali modelli
- Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità
- Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio

COMPETENZA N. 2

Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio	• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

COMPETENZA N. 3

Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Applicare tecniche di selezione dei fornitori • Applicare tecniche di valutazione delle offerte • Applicare procedure di gestione degli ordini • Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura • Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare la situazione scorte e giacenze	• Elementi di contabilità • Elementi di contrattualistica fornitori • Elementi di tecnica commerciale • Tecniche di approvvigionamento

COMPETENZA N. 4

Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target / esigenze di clientela • Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente • Effettuare la valutazione tecnica dei reclami • Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio	• Elementi di customer satisfaction • Principi di fidelizzazione del cliente • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Tecniche di negoziazione e problem solving

COMPETENZA N. 5

Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Applicare criteri di abbinamento di pietanze e bevande • Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari • Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità prezzo	• Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime • Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù • Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni alimentari • Elementi di enogastronomia • Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari • Elementi di tecnologia alimentare e dietologia

COMPETENZA N. 6

Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative

ABILITA' MINIME

- Applicare criteri di allestimento di piatti e vassoi
- Adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati
- Utilizzare tecnologie innovative
- Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta
- Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari
- Protocolli di autocontrollo del reparto
- Ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale
- Standard di qualità dei prodotti alimentari
- Tecniche e ingredienti per la confezione e decorazione dei piatti
- Tecnologie innovative per la produzione pasti