

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO

Denominazione della figura	18. TECNICO DI CUCINA
Referenziamenti della figura	<p>Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT):</p> <p>5.2 Professioni qualificate nelle attività turistiche ed alberghiere.</p> <p>5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti.</p> <p>5.2.2.2 Addetti alla preparazione e cottura di cibi.</p> <p>5.2.2.5 Esercenti di servizi di ristorazione ed assimilati.</p> <p>Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):</p> <p>10.85 Produzione di pasti e piatti preparati.</p> <p>55.10 Alberghi e strutture simili.</p> <p>56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile.</p> <p>56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi).</p> <p>56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale.</p>
Descrizione sintetica della figura	<p>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 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.</p>
Processo di lavoro caratterizzante la figura: PREPARAZIONE PASTI	<p>A. Gestione organizzativa del lavoro</p> <p>B. Rapporto con i fornitori</p> <p>C. Rapporto con i clienti</p> <p>D. Definizione dell'offerta</p> <p>E. Preparazione di alimenti e pasti pronti per il cliente finale</p>

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione compiti, tempi e modalità operative - Coordinamento operativo - Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni - Ottimizzazione degli standard di qualità - Prevenzione situazioni di rischio 	<p>1.Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto.</p> <hr/> <p>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.</p>
<p>B. RAPPORTO CON I FORNITORI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Monitoraggio scorte e giacenze - Definizione e gestione ordini - Valutazione e selezione dei fornitori 	<p>3.Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento.</p>
<p>C. RAPPORTO CON I CLIENTI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione dell'offerta - Rilevazione esigenze del cliente - Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente - Monitoraggio servizio - Rilevazione dati customer 	<p>4.Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente.</p>
<p>D. DEFINIZIONE DELL'OFFERTA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Analisi richieste - Definizione prodotti - Predisposizione menù 	<p>5.Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto.</p>
<p>E. PREPARAZIONE ALIMENTI E PASTI PRONTI PER IL CLIENTE FINALE</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cucina alimenti - Allestimento piatti 	<p>6.Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> § 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 	<ul style="list-style-type: none"> § 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	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> § 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 	<ul style="list-style-type: none"> § 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	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> § 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 	<ul style="list-style-type: none"> § Elementi di contabilità § Elementi di contrattualistica fornitori § Elementi di tecnica commerciale § Tecniche di approvvigionamento

COMPETENZA N. 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">§ 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	<ul style="list-style-type: none">§ Elementi di customer satisfaction§ Principi di fidelizzazione del cliente§ Tecniche di ascolto e di comunicazione§ Tecniche di negoziazione e problem solving

COMPETENZA N. 5

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">§ 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	<ul style="list-style-type: none">§ 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

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">§ 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	<ul style="list-style-type: none">§ 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