



Regione
Lombardia

“QUADRO REGIONALE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI”

**Sezione profili professionali e
competenze indipendenti**

18. SERVIZI TURISTICI

18.10 ADDETTO DI CUCINA

DESCRIZIONE PROFILO

L'Addetto di cucina supporta cuochi e aiuto-cuochi nella preparazione degli ingredienti, nell'esecuzione di lavori di conservazione dei cibi e nella pulizia di locali e delle attrezzature.

ELEMENTI DI CONTESTO

Ambito di riferimento

L'Addetto di cucina può lavorare in un ristorante, in una struttura turistico ricettiva, nella cucina di una grande impresa di ristorazione, o in una agenzia di catering.

REFERENZIAZIONI

Livello EQF: 3

Classificazione Internazionale delle Professioni ISCO

9412 - Garzoni di cucina

Classificazione Nazionale delle Professioni ISTAT

8.1.4.2 - Personale non qualificato nei servizi di ristorazione

Classificazione Nazionale delle Attività economiche ATECO

561 - Ristoranti e attività di ristorazione mobile

COMPETENZA

Effettuare la conservazione degli alimenti di cucina

Livello EQF: 3

Conoscenze

Attrezzature per la conservazione dei cibi
Metodologie di controllo dei prodotti alimentari
Modalità di conservazione dei cibi
Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari
Processi di cottura degli alimenti
Processi di stoccaggio degli alimenti
Standard di qualità dei prodotti alimentari

Abilità

Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare
Applicare procedure di controllo dello stato di conservazione degli alimenti
Applicare tecniche di conservazione degli alimenti
Applicare tecniche di conservazione delle bevande

COMPETENZA

Effettuare la preparazione di ingredienti per cucina

Livello EQF: 3

Conoscenze

Modalità di conservazione dei cibi
Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari
Organizzazione della cucina
Processi di cottura degli alimenti
Processi di preparazione di piatti
Standard di qualità dei prodotti alimentari
Nozioni su allergeni e celiachia

Abilità

Applicare criteri di dosaggio degli ingredienti
Applicare criteri di scelta degli ingredienti
Applicare criteri di valutazione della freschezza dei prodotti alimentari
Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare
Applicare tecniche taglio ingredienti alimentari
Utilizzare attrezzi per la pulizia dei cibi
Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del cliente (allergeni e celiachia)

COMPETENZA

Effettuare la pulizia delle attrezzature di cucina

Livello EQF: 2

Conoscenze

Elementi di igiene ambientale
Elementi di igiene personale

Abilità

Utilizzare attrezzature per la pulizia degli ambienti
Utilizzare macchinari per la pulizia di stoviglie
Utilizzare prodotti per la pulizia dei locali
Utilizzare prodotti per la pulizia di stoviglie