



Regione
Lombardia

“QUADRO REGIONALE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI”

**Sezione profili professionali e
competenze indipendenti**

18. SERVIZI TURISTICI

18.3 CHEF - CUOCO

DESCRIZIONE PROFILO

Lo Chef, in accordo con il proprietario/gestore del ristorante definisce il tipo di menu, gli abbinamenti, lo stile e organizza e sovrintende le cucine affinché cuochi e aiuto cuochi lavorino per realizzarlo. Soprattutto se presta servizio in aziende di alta categoria o di grandi dimensioni, svolge compiti di tipo esclusivamente ideativo e organizzativo; quando invece il ristorante è piccolo, lo Chef svolge anche la funzione di Cuoco, occupandosi personalmente della preparazione e della cottura dei cibi. Lo Chef/Cuoco si occupa quindi della gestione della cucina in tutti i suoi aspetti, dalla scelta delle materie prime alla preparazione e presentazione dei piatti, all'organizzazione del lavoro.

ELEMENTI DI CONTESTO

Ambito di riferimento

Lo Chef/Cuoco può lavorare in un ristorante, in una struttura turistico-ricettiva, nella cucina di una grande impresa di ristorazione, o in una agenzia di catering.

Collocazione organizzativa

Si rapporta con il proprietario/gestore del ristorante o dell'albergo, con il personale di sala (maitre, chef de rang, camerieri) in modo variabile a seconda delle diverse realtà organizzative.

REFERENZIAZIONI

Livello EQF: 5

Classificazione Internazionale delle Professioni ISCO

3434 - Chef

5120 - Cuochi

Classificazione Nazionale delle Professioni ISTAT

5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti

Classificazione Nazionale delle Attività economiche ATECO

561 - Ristoranti e attività di ristorazione mobile

COMPETENZA

Effettuare il rifornimento delle forniture per un ristorante

Livello EQF: 4

Conoscenze

Attrezzature per la conservazione dei cibi
Elementi di enologia
Elementi di gastronomia
Elementi di gestione dei servizi di ristorazione
Mercato della ristorazione
Merceologia alimentare
Modalità di conservazione dei cibi
Standard di qualità dei prodotti alimentari

Abilità

Applicare criteri di selezione fornitori
Applicare procedure di approvvigionamento materiali (ristorazione)
Applicare procedure di controllo ordini
Applicare tecniche di budgeting
Applicare tecniche di definizione ordini commerciali
Applicare tecniche di valutazione di offerte

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 predisposizione del menù di un ristorante

Livello EQF: 5

Conoscenze

Attrezzature per la conservazione dei cibi
Elementi di dietologia
Elementi di enologia
Elementi di gastronomia
Elementi di scienze dell'alimentazione
Mercato della ristorazione
Merceologia alimentare
Organizzazione della cucina
Ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale
Tecnologie per la preparazione dei cibi
Terminologia specifica in lingua straniera

Abilità

Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari
Applicare criteri di selezione di ricette alimentari
Applicare criteri per l'abbinamento di pietanze e bevande
Applicare criteri per la definizione di menu

COMPETENZA

Effettuare la preparazione di un piatto

Livello EQF: 4

Conoscenze

Attrezzature per la conservazione dei cibi
Elementi di scienze dell'alimentazione
Merceologia alimentare
Modalità di conservazione dei cibi
Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari
Organizzazione della cucina
Processi di cottura degli alimenti
Processi di preparazione di piatti
Ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale
Tecnologie per la preparazione dei cibi
Utensili per la preparazione dei cibi
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 di cottura dei cibi
Applicare tecniche taglio ingredienti alimentari
Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi
Utilizzare attrezzi per la pulizia dei cibi
Utilizzare utensili per la preparazione dei cibi
Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del cliente (allergeni e celiachia)

COMPETENZA

Effettuare la presentazione di un piatto

Livello EQF: 4

Conoscenze

Criteri di mise en place dei tavoli
Ingredienti per la decorazione di piatti
Materiali per arredo tavola (tovaglie, stoviglie, posateria, segnaposti, ecc)
Ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale

Abilità

Applicare criteri di scelta degli ingredienti
Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare
Applicare tecniche di guarnizione di cibi e bevande
Applicare tecniche taglio ingredienti alimentari
Utilizzare utensili per la preparazione dei cibi