

Denominazione della figura	TECNICO DI CUCINA	
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 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 ed assimilati.	
	Classificazione attività economiche (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.	
Descrizione sintetica della figura	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.	
Processo di lavoro caratterizzante la figura: PREPARAZIONE PASTI	articolazione del processo di lavoro della Figura: <ul style="list-style-type: none"> - Gestione organizzativa del lavoro - Rapporto con i fornitori - Rapporto con i clienti - Definizione dell'offerta - Preparazione di alimenti e pasti pronti per il cliente finale 	
Processi di lavoro - attività	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA	
GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO	COMPETENZA: Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto	
	ABILITA'	CONOSCENZE
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio ▪ Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro

<ul style="list-style-type: none"> - Rilevazione dati customer 		
<p>DEFINIZIONE DELL'OFFERTA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Analisi richieste - Definizione prodotti - Predisposizione menù 	<p>COMPETENZA: Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto</p>	
	<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <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 	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <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
<p>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>COMPETENZA: Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative</p>	
	<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <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 	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <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

Denominazione della figura	TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 5.2 Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi. 5.2.2.3 Camerieri ed assimilati. 5.2.2.4 Baristi e assimilati. 5.2.2.5 Esercenti di servizi di ristorazione e assimilati	
	Classificazione attività economiche (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. 56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina.	
Descrizione sintetica della figura	Il Tecnico dei servizi di sala e bar interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della ristorazione attraverso la partecipazione all'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 al servizio di sala e bar, con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione dell'attività di sala e di bar, alla cura ed erogazione di un servizio avanzato.	
Processo di lavoro caratterizzante la FIGURA: SERVIZI DI SALA E BAR	articolazione del processo di lavoro della Figura: <ul style="list-style-type: none"> - Gestione organizzativa del lavoro - Rapporto con i fornitori - Rapporto con i clienti - Predisposizione del servizio - Erogazione servizi avanzati 	
Processi di lavoro - attività	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA	
GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO <i>Attività:</i>	COMPETENZA: Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto	
	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 	<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

<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 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 	<p>delle risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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: 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'		
<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 		
CONOSCENZE		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ D.Lgs. 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 		
<p>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 	COMPETENZA: Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento	
ABILITA'		
<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 situazione scorte e giacenze 		
CONOSCENZE		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di contabilità ▪ Elementi di contrattualistica fornitori ▪ Elementi di tecnica commerciale ▪ Tecniche di approvvigionamento 		
<p>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 	COMPETENZA: Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente	
ABILITA'		
<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 		
CONOSCENZE		
<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 		

<ul style="list-style-type: none"> – Monitoraggio servizio – Rilevazione dati customer 		
<p>PREDISPOSIZIONE DEL SERVIZIO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Predisposizione e organizzazione del servizio 	<p>COMPETENZA: Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze</p>	
	<p>ABILITA'</p>	<p>CONOSCENZE</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare criteri di organizzazione del servizio ▪ Applicare metodiche per rilevare inefficienze e carenze del servizio ▪ Applicare criteri di selezione della strumentazione di servizio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Attrezzature, risorse tecnologiche innovative del servizio e di presentazione dei prodotti ▪ Elementi di gastronomia e di enologia ▪ Normativa di settore ▪ Tecniche di sala e del servizio di bar
<p>EROGAZIONE SERVIZI AVANZATI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Distribuzione bevande e pasti veloci 	<p>COMPETENZA: Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata</p>	
	<p>ABILITA'</p>	<p>CONOSCENZE</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare tecniche di rilevazione delle preferenze culinarie e delle richieste della clientela ▪ Consigliare abbinamenti ▪ Utilizzare tecniche classiche e innovative in relazione al servizio di sommelieria ▪ Applicare tecniche e stili di accoglienza coerenti al contesto di servizio ▪ Applicare tecniche di promozione del contesto di servizio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Caratteristiche merceologiche delle materie prime e dei prodotti ▪ Elementi di sommelieria ▪ Tecniche di preparazione /presentazione di prodotti del banco bar ▪ Tecniche di sala e del servizio bar