



## TECNICO DI CUCINA

Ai sensi della DGR n. 914 del 9/7/2020 "Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale ex L. 53/2003 e D.Lgs. n. 226/2005"



**COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2**  
**Collaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio**

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte <sup>1</sup>	sì	
☐ Collaborare alla rilevazione e all'analisi delle tendenze del settore della ristorazione	✓ Comprensione delle caratteristiche e delle tendenze del settore della ristorazione				
	✓ Proattività nella collaborazione alla rilevazione e all'analisi delle tendenze del settore				
☐ Collaborare all'individuazione delle tipologie di clientela potenziale e delle relative esigenze	✓ Comprensione delle diverse tipologie di clientela				
	✓ Comprensione delle esigenze della potenziale clientela				
	✓ Proattività nella collaborazione all'individuazione dei target di clientela potenziale e delle relative esigenze				
☐ Supportare l'individuazione del prodotto più consono alla tipologia di clientela nell'ottica della valorizzazione dei prodotti tipici e del <i>made in Italy</i>	✓ Comprensione delle tipologie di prodotto				
	✓ Rispetto dell'obiettivo di valorizzazione dei prodotti tipici e del <i>made in Italy</i>				
	✓ Proattività nella collaborazione all'individuazione dei prodotti in relazione alla tipologia di clientela				
☐ Supportare l'individuazione di tipologia di servizio più consono alla tipologia di clientela nell'ottica della valorizzazione dei prodotti tipici e del <i>made in Italy</i>	✓ Comprensione delle diverse tipologie di servizio				
	✓ Comprensione delle esigenze della clientela				
	✓ Rispetto dell'obiettivo di valorizzazione dei prodotti tipici e del <i>made in Italy</i>				
	✓ Rispetto delle procedure aziendali				
	✓ Supporto all'individuazione di tipologie di servizio [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Collaborare alla determinazione dei prezzi	✓ Comprensione del <i>food cost</i> , dei costi fissi (struttura, gestione ecc.)				
	✓ Comprensione degli obiettivi di profitto stabiliti a livello aziendale				
	✓ Utilizzo strumenti di analisi dei costi, <i>budgeting</i> e determinazione dei prezzi				
	✓ Proattività nella collaborazione alla determinazione dei prezzi				

<sup>1</sup> Inserire nelle note elementi che rendono l'azione efficiente e/o efficace solo in parte, ossia gli errori effettuati.

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 3

Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Assistere alla rilevazione dei bisogni di rifornimento delle materie prime e degli alimenti sulla base delle giacenze minime nel rispetto degli standard e delle procedure aziendali	✓ Comprensione degli standard aziendali relativi alle giacenze minime				
	✓ Comprensione degli strumenti aziendali per la gestione del magazzino				
<input type="checkbox"/> Assistere alla selezione di una lista di fornitori a cui richiedere i preventivi	✓ Comprensione delle procedure aziendali per l'individuazione di potenziali fornitori				
<input type="checkbox"/> Assistere alla richiesta di preventivi a uno o più fornitori in base alle necessità	✓ Comprensione delle procedure aziendali per la richiesta di preventivi				
<input type="checkbox"/> Assistere alla selezione di preventivi sulla base del rapporto qualità/prezzo, delle modalità di pagamento e dei tempi di consegna	✓ Comprensione del rapporto qualità prezzo in un preventivo ricevuto				
	✓ Comprensione della convenienza e dei vincoli delle diverse modalità di pagamento				
	✓ Comprensione delle procedure aziendali per la selezione dei preventivi in base ai diversi criteri analizzati (qualità/prezzo, modalità di pagamento, tempi di consegna)				
<input type="checkbox"/> Collaborare alla predisposizione dell'ordine di acquisto ed al suo invio	✓ Applicazione delle procedure aziendali per la predisposizione e invio degli ordini				
	✓ Utilizzo di strumenti aziendali per la predisposizione e invio degli ordini				
	✓ Proattività nella collaborazione alla predisposizione dell'ordine di acquisto ed al suo invio				
<input type="checkbox"/> Collaborare alla conferma dell'ordine segnalando eventuali mancate disponibilità	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali per la predisposizione e invio degli ordini				
	✓ Utilizzo di strumenti aziendali per la gestione degli ordini (conferma, mancate disponibilità ecc.)				
	✓ Proattività nella collaborazione alla conferma dell'ordine				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 3

Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Assistere alla predisposizione di spazi e ambienti attrezzati per lo stoccaggio di prodotti deperibili, non deperibili e pericolosi (es. detersivi)	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Comprensione delle procedure e degli <i>standard</i> aziendali				
<input type="checkbox"/> Affiancare il responsabile nel ricevimento della merce in entrata dal punto di vista qualitativo (standard aziendali) e quantitativo (DDT)	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Comprensione del DDT e verifica della corrispondenza quantitativa della merce consegnata				
	✓ Individuazione di merci non conformi agli standard qualitativi aziendali o danneggiate [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Verifica della conformità dei prodotti freschi, attraverso il controllo delle loro caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Segnalare eventuali non conformità della fornitura secondo le procedure aziendali	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumenti (informatici o cartacei) per la segnalazione di non conformità				
	✓ Segnalazione di merci non conformi agli <i>standard</i> qualitativi aziendali o danneggiate o prodotti freschi deperiti [Valutare il risultato dell'azione]				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 3

Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Segnalazione di non conformità relative a tipologia della merce, rispetto dei tempi o condizioni di trasporto				
☐ Aggiornare la situazione scorte e giacenze	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di strumento aziendale previsto per l'inventario				
	✓ Aggiornamento della situazione scorte e giacenze [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Monitorare le scadenze e l'integrità o la non conformità dei prodotti	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo degli strumenti aziendali previsti per l'inventario				
	✓ Eliminazione prodotti scaduti o non integri/conformi				
	✓ Monitoraggio delle scadenze e dell'integrità o della non conformità dei prodotti [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Segnalare le eccedenze di scorte e i prodotti prossimi alla scadenza	✓ Comprensione e rispetto degli <i>standard</i> aziendali nella gestione delle scorte				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di strumento aziendale previsto per l'inventario				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 3

Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Segnalazione delle eccedenze di scorte e i prodotti prossimi alla scadenza [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Supervisionare i locali refrigerati attraverso i periodici controlli delle temperature di conservazione dei prodotti nel rispetto della normativa di settore e delle procedure aziendali	✓ Comprensione e rispetto degli standard previsti per le temperature di conservazione dei prodotti				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di strumenti per la misurazione delle temperature dei locali refrigerati e dei prodotti				
	✓ Esecuzione dei periodici controlli delle temperature dei locali refrigerati e dei prodotti [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Stabilire le modalità e quantità dei prelievi delle materie prime e degli alimenti in base ai menù	✓ Rispetto e applicazione <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Calcolo delle quantità di materie prime e alimenti necessari alla cucina in relazione ai menù previsti				
	✓ Rispetto dei tempi di prelievo delle materie prime e degli alimenti in base alle condizioni fisico-chimiche e ai tempi/modalità di utilizzo del prodotto				
	✓ Rispetto delle modalità di prelievo delle materie prime e degli alimenti in base alle condizioni fisico-chimiche e ai tempi/modalità di utilizzo del prodotto				
☐ Individuare il metodo di conservazione degli alimenti in base alle condizioni fisico-chimiche e ai tempi/modalità di utilizzo del prodotto	✓ Comprensione dei metodi di conservazione degli alimenti				
	✓ Rispetto e applicazione <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Individuazione del metodo di conservazione degli alimenti in base alle condizioni fisico-chimiche e ai tempi/modalità di utilizzo del prodotto [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Comprensione delle caratteristiche e delle modalità di impiego dei materiali e dei contenitori per il				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 3

Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Curare le operazioni di confezionamento di prodotti finiti, materie prime e semi lavorati	confezionamento di prodotti finiti, materie prime e semi lavorati				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo degli utensili, strumenti, attrezzature e macchinari				
	✓ Scelta di materiali e contenitori idonei alla tipologia di prodotto da confezionare [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Rispetto delle proporzioni tra prodotto e contenitore [Valutare il risultato dell'azione]				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 4

Predisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Selezionare prodotti per la composizione di menu sulla base della caratterizzazione dell'esercizio, rispettando la stagionalità degli alimenti, e tenendo in considerazione gli aspetti nutrizionali	✓ Rispetto della caratterizzazione dell'esercizio				
	✓ Comprensione e rispetto della stagionalità dei prodotti				
	✓ Comprensione e attenzione verso gli aspetti nutrizionali e dietologici				
	✓ Rispetto e applicazione <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Selezione dei prodotti per la composizione di menu [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Elaborare la carta dei vini e delle birre curandone la selezione al fine di esaltare il loro possibile abbinamento con le caratteristiche dei menù proposti	✓ Comprensione delle caratteristiche dei vini e delle birre scelti				
	✓ Rispetto e applicazione <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Elaborazione della carta dei vini secondo le caratteristiche dei menù proposti [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Predisporre menù di cucina regionale e territoriale utilizzando prodotti di qualità riconosciuti e certificati tenendo conto della tipologia di clienti	✓ Rispetto delle tipicità regionali e territoriali				
	✓ Comprensione delle esigenze della propria clientela				
	✓ Rispetto e applicazione <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Predisposizione di menù di cucina regionale e territoriale [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Rielaborare le ricette delle maggiori preparazioni gastronomiche territoriali per adeguarle agli stili alimentari e soddisfare necessità alimentari speciali (es. intolleranti, allergici) della propria clientela (es. focaccia veneta dolce Gluten Free)	✓ Comprensione delle maggiori preparazioni gastronomiche territoriali				
	✓ Comprensione di eventuali necessità alimentari speciali all'interno della propria clientela				
	✓ Comprensione delle necessità alimentari speciali (es. intolleranze, allergie)				
	✓ Rielaborazione delle ricette delle maggiori preparazioni gastronomiche territoriali [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Assistere all'applicazione di criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità/prezzo	✓ Comprensione dei criteri di verifica dei costi e del rapporto qualità/prezzo				



COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 5

Curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Curare la realizzazione dei piatti adottando tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati	✓ Comprensione dei principi di cucina contemporanea				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo degli utensili, strumenti, attrezzature e macchinari				
	✓ Realizzazione dei piatti con tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Allestire piatti e vassoi secondo i principi del moderno <i>food design</i> , nel rispetto dello stile della proposta ristorativa e dell'equilibrio cromatico, dimensionale e di coerenza culinaria	✓ Comprensione dei principi del food design				
	✓ Comprensione e rispetto dello stile della proposta ristorativa e dell'equilibrio cromatico, dimensionale e di coerenza culinaria.				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo degli utensili, strumenti, attrezzature e macchinari				
<input type="checkbox"/> Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di qualità	✓ Allestimento piatti e vassoi [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Comprensione e rispetto degli <i>standard</i> di qualità				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 5

Curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
	✓ Verifica della qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di qualità [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Riutilizzare le materie prime anche secondo principi etici e di sostenibilità	✓ Comprensione e rispetto dei metodi di riutilizzo delle materie prime				
	✓ Comprensione delle condizioni fisico-chimiche e dei tempi/modalità di utilizzo delle materie prime				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Riutilizzo delle materie prime anche secondo principi etici e di sostenibilità [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Verificare la conformità delle preparazioni rispetto agli standard di qualità	✓ Comprensione degli <i>standard</i> di qualità				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione <i>standard</i> e procedure aziendali				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 5

Curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
	✓ Individuazione di eventuali anomalie [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione o segnalazione di anomalie	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di apparecchiature, strumenti e utensili				
	✓ Applicazione di azioni correttive [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Gestire e organizzare la pulizia degli spazi di lavoro e delle relative attrezzature e utensili nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e delle disposizioni comunali per lo smaltimento dei rifiuti, applicando protocolli di autocontrollo	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione delle procedure aziendali e dei protocolli di autocontrollo				
	✓ Utilizzo di prodotti, attrezzature, macchinari per la pulizia degli spazi e lo smaltimento dei rifiuti				
	✓ Riordino e pulizia degli spazi di lavoro e relativi macchinari e attrezzature [Valutare il risultato dell'azione]				
✓ Raccolta e smaltimento dei rifiuti (ordinari e speciali) nel rispetto delle disposizioni comunali [Valutare il risultato dell'azione]					