Dettagli Profilo 19.APP.2

(Scaduto il giorno 20/12/2019)

Denominazione profilo	Cuoco
Descrizione sintetica	Il cuoco è la figura addetta alla preparazione e alla cottura dei cibi all'interno delle imprese di ristorazione; svolge principalmente compiti relativi alle attività di cucina (processo di produzione dei pasti), ma gli compete anche la gestione delle merci (materie prime). Egli deve garantire la qualità dei menu e dei singoli piatti sia in termini di preparazione sia di presentazione, anche scegliendo personalmente le materie prime da utilizzare
Riferimenti normativi	Delibera Giunta Provinciale 2470/2016
Settore economico	23 - Servizi turistici
Livello EQF	3

Informazioni di contatto Enti accreditati

Ragione sociale	Indirizzo	Telefono	Mail / PEC
Nessun contatto al momento disponibile in questo profilo di settore economico			

Elenco Competenze

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Realizzare il menu, sia “à la carte”, sia fissa, tenendo conto delle marginalità richieste e chiedendo l’approvazione allo chef/al responsabile del ristorante	3	• Calcolo delle quantità delle materie prime per i piatti e dei costi dell’offerta gastronomica • Prezzi delle materie prime e dei semilavorati • Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi • Regionalità e stagionalità dell’offerta gastronomica e delle ricette • Offerta gastronomica in base a: tipologia del locale, sequenza logico- gastronomica dei piatti del menu, innovazione nel gusto e nei sapori, abbinamento di tipologie di prodotti ortofrutticoli per menu vegetariani • Principi nutritivi degli alimenti e di enogastronomia • Comportamenti alimentari, regole di alimentazione in base alle principali religioni • Dietologia di base: malattie metaboliche e intolleranze alimentari • Terminologia gastronomica	• Definire il menu in base a regionalità, stagionalità e tipologia del locale • Valutare le disponibilità economiche rispetto al menu • Applicare principi di abbinamento nutrizionale e di sequenza gastronomica dei cibi • Applicare innovazioni di gusti e sapori • Utilizzare la terminologia gastronomico. • Utilizzare il PC, programma di scrittura e stampante

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Gestire gli approvvigionamenti per la cucina in base al menu e alla quantità dei pasti previsti	3	• Standard di qualità dei prodotti alimentari • Metodi e tecniche di ordinazione delle merci • Normative vigenti e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e stoccaggio degli alimenti • Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza alimentare del consumatore (HACCP) • Normativa vigente in materia di sicurezza di lavoro e tutela ambientale • Principi, tecniche e metodi di conservazione e stoccaggio delle merci	• Controllare qualità e quantità dei prodotti rispetto l'ordine • Controllare lo stato di funzionalità delle attrezzature e la pulizia delle celle frigo e dei magazzini • Adottare tecniche di trattamento e di conservazione • Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio di merci nel magazzino • Verificare i parametri di conservazione degli alimenti • Controllare le scadenze • Applicare la logica della rotazione • Applicare le normative igienico-sanitari nei processi di conservazione e stoccaggio degli alimenti, nonché i relativi protocolli di autocontrollo (HACCP)
Effettuare l'organizzazione della cucina in base all'offerta gastronomica e in base alle indicazioni dei colleghi	3	• Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo delle principali tecnologie e attrezzature, degli strumenti ed utensili in cucina • Processi e cicli di lavoro nella ristorazione e i relativi tempi • Principi e tecniche di pianificazione organizzazione e sincronizzazione del lavoro nella ristorazione • Regole e tecniche della "mise en place" in cucina • Tecniche di comunicazione verbale professionale nella ristorazione • Terminologia gastronomica	• Applicare tecniche di pianificazione della ristorazione • Applicare tecniche di organizzazione e sincronizzazione del lavoro nella ristorazione • Verificare il funzionamento degli utensili e delle attrezzature di cucina • Applicare le regole e tecniche della "mise en place" in cucina • Relazionarsi con i colleghi della cucina e degli altri settori della struttura produttiva • Utilizzare la terminologia gastronomica

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Realizzare la preparazione di pasti in cucina in base al menu, alle indicazione dello chef/responsabile ristorante e agli ordini, nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza ed ambiente di lavoro, nonché l'igiene e la sicurezza alimentare del consumatore	3	• Normativa vigente in materia di sicurezza ed ambiente di lavoro, nonché di igiene e sicurezza alimentare del consumatore • Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo delle principali tecnologie, attrezzature, strumenti ed utensili in cucina • Calcolo delle quantità delle materie prime per i piatti • Scienza dell'alimentazione, enogastronomia e dietetica • Ricette regionali, nazionali, internazionali ed in base alla stagiona lità • Offerta gastronomica in base a: sequenza logico-gastronomica dei piatti del menu, innovazione nel gusto e nei sapori, abbinamento di tipologie di prodotti ortofrutticoli per menu vegetariani • Analisi organolettica • Tecnica di degustazione • Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina • Tecniche di cottura classiche ed innovative • Tecniche di presentazione e decorazione dei piatti • Terminologia gastronomica	• Valutare la percentuale di scarto delle materie prime e la perdita di peso in fase di cottura • Valutare organoletticamente la qualità delle materie prime e dei prodotti in base ai sapori, odori e caratteristiche visive • Applicare metodi e tecniche per la pulitura, il taglio, la tritatura di carni, pesci, ortaggi, frutta ed erbe aromatiche • Applicare metodi e tecniche per la preparazione degli impasti • Utilizzare le tecniche di cottura per la preparazione dei cibi • Applicare metodi e tecniche di decorazione • Utilizzare ingredienti e tecniche di preparazione compatibili con • malattie metaboliche ed intolleranze alimentari • Applicare ricette e le indicazione dello chef nella preparazione dei piatti

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Gestire l'igiene e la sicurezza in cucina e negli ambienti di conservazione e di stoccaggio in rispetto delle norme per la sicurezza del lavoro e la tutela dell'ambiente, nonché per l'igiene e la sicurezza alimentare del consumatore	3	• Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti • Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza alimentare del consumatore (HACCP) • Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari • Normative in materia di ambiente e sicurezza sul lavoro nella ristorazione • Elementi di ergonomia • Principi, tecniche e metodi di pulizia ed igiene dell'ambiente di lavoro e delle attrezzature nella ristorazione, per l'abbigliamento e l'igiene personale • Prodotti per la sanificazione, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria	• Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale • Applicare le tecniche e i metodi previsti dalla normativa HACCP nell'abbigliamento e nell'igiene personale • Utilizzare i prodotti e le attrezzature per la pulizia dell'ambiente di cucina, per la conservazione e lo stoccaggio delle materie prime e dei semilavorati alimentari • Applicare i principi, le tecniche e i metodi previste dalla normativa per la pulizia e l'igie ne dell'ambiente di lavoro nella ristorazione • Applicare metodi e tecniche di lavorazione nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche della ristorazione • Applicare i principi di ergonomia