

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - AIUTO CUOCO

Area professionale: Produzione e Distribuzione Pasti

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore della ristorazione - aiuto cuoco opera nel settore della ristorazione, rivolgendo in particolare la sua attività alla produzione delle basi e dei semilavorati ed al supporto del cuoco (chef) nella preparazione dei piatti finiti. Gestisce inoltre la pulizia e la sanificazione delle attrezzature, lo stoccaggio e la conservazione delle materie prime.

SISTEMI DI REFERENZIAZIONE	
Sistema di riferimento	Denominazione
Codice ISTAT CP 2011	5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti
ATECO 2007	56.10.11 - ristorazione con somministrazione 56.21.00 - catering per eventi, banqueting 56.29.10 - mense 56.29.20 - catering continuativo su base contrattuale
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce:	ADA.19.13.31 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

UNITÀ DI COMPETENZE - Trattamento materie prime e semilavorati alimentari
CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI) Preparare i semilavorati in modo adatto ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e preparazione delle materie prime Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati
CONOSCENZE (CONOSCERE) Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti Elementi di chimica applicata agli alimenti Tecniche di manipolazione e trattamento di materie prime e semilavorati (sezionatura delle carni, pulitura e spurgo dei prodotti ittici crudi, sfilettatura dei pesci, amalgama ed impasto degli ingredienti; lavorazione della pasta) Attrezzature e strumenti della cucina Caratteristiche e metodi di conservazione (tecniche e strumenti) Fasi del processo di conservazione Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti
OGGETTO DI OSSERVAZIONE Le operazioni di trattamento materie prime e semilavorati alimentari
INDICATORI VALUTAZIONE Pulitura e preparazione degli alimenti

Conservazione degli alimenti
RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE Materie prime e semilavorati alimentari manipolati, trattati correttamente secondo le norme igienico sanitarie
MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA Prova pratica in situazione

UNITÀ DI COMPETENZE - Preparazione piatti
CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI) Applicare le tecniche di preparazione di piatti semplici di diverse tipologie: antipasti, primi, secondi, contorni, dolci Individuare i piatti che possono comporre un menù semplice Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette. Monitorare le scorte Svolgere attività di supporto all'interno della brigata di cucina, nel rispetto dei parametri stabiliti Mantenere ordine ed igiene della cucina e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge
CONOSCENZE (CONOSCERE) Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli/gerarchie e modalità organizzative Elementi di merceologia alimentare Elementi di scienza dell'alimentazione Ricettario di base: antipasti caldi e freddi; primi piatti; secondi piatti a base di carne; secondi piatti a base di prodotti ittici; pietanze varie a base di uova e/o formaggi Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di piatti semplici Tecniche di base per la panificazione
OGGETTO DI OSSERVAZIONE Le operazioni di preparazione dei piatti
INDICATORI VALUTAZIONE Preparazione di piatti semplici Controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati: date di scadenza, modalità di presentazione dei piatti, ecc. Porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti
RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE Piatti preparati secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti
MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA Prova pratica in situazione

UNITÀ DI COMPETENZE - Allestimento del posto mobile di lavoro
CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI) Allestire il posto mobile con attrezzature e strumenti Individuare e posizionare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere

veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti
CONOSCENZE (CONOSCERE) Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili da cucina Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature da cucina e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza Terminologia tecnica di cucina
OGGETTO DI OSSERVAZIONE Allestimento posto mobile di lavoro
INDICATORI VALUTAZIONE Posizionamento delle attrezzature, delle utensilerie e del materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti
RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE Posto mobile di lavoro correttamente allestito
MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA Prova pratica in situazione

UNITÀ DI COMPETENZE - Conduzione del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro
CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI) Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti Lavare e sanificare l'area di lavoro Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per gli alimenti
CONOSCENZE (CONOSCERE) Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni. Principi di igiene e cura della persona Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina
OGGETTO DI OSSERVAZIONE Igiene e pulizia nell'ambiente di lavoro
INDICATORI VALUTAZIONE Pulizia e salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso
RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE Norme igienico-sanitarie per il trattamento dei cibi e metodi sanificazione applicati e garantiti

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA

Prova pratica in situazione