

[Z1.2] TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI - CUOCO

Settore economico professionale: Servizi turistici

Descrizione sintetica:

Il Tecnico della produzione pasti-cuoco progetta e sviluppa ricette e menù per diverse specialità culinarie, gestisce la preparazione, la cottura e la presentazione di piatti base e complessi, secondo standard di qualità e gusto prefissati, utilizzando tecnologie anche innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti e verificando la corretta pulizia ed igiene delle attrezzature e dei luoghi/spazi di lavoro.

SISTEMI DI REFERENZIAZIONE	
Sistema di riferimento	Denominazione
EQF	[4]
Codice ISTAT CP 2011	[5.2.2.1.0] Cuochi in alberghi e ristoranti
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce:	[19.13.30] Gestione e coordinamento delle attività di cucina [19.13.31] Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

UNITÀ DI COMPETENZE – Ideazione di ricette e progettazione menù

CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)

- Ideare combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche
- Identificare la struttura di ricette-base tradizionali anche dolciarie, al fine di riproporle in modo personalizzato, individuando tempi, temperature e metodi di cottura specifici per tipologia di alimenti
- Individuare assemblaggi di prodotti alimentari in base alle diverse caratteristiche organolettiche e morfologiche
- Adeguare e personalizzare le scelte eno-gastronomiche, in funzione delle mutevoli tendenze di gusto del target di clientela di riferimento
- Scegliere le diverse componenti culinarie del menù, anche in funzione dei parametri di costo prefissati
- Definire l'offerta anche innovativa di dessert
- Elaborare la carta dei vini e delle bevande, anche in considerazione degli accostamenti appropriati con le pietanze e del target di clientela di riferimento

CONOSCENZE

- Principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica ed eubiotica
- Caratteristiche merceologiche degli alimenti
- Principali ricette – base tradizionali, ricette locali del territorio di riferimento e ricette culinarie complesse
- Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti al fine di creare abbinamenti equilibrati
- Principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione sequenze alimentari cibo-vino
- Tecniche di progettazione di menù (alla carta, fissi, per cerimonie, ecc...) anche personalizzati, in base alle richieste del cliente
- Principi di budgeting riferiti al calcolo del costo delle pietanze e dei vini, per una corretta progettazione dei menù

OGGETTO DI OSSERVAZIONE

Le attività di ideazione di ricette e progettazione dei menù

INDICATORI VALUTAZIONE

- Elaborazione ricette base tipiche, tradizionali e dietetiche (vegetariane, vegane, ecc.)
- Elaborazione ricette per specialità culinarie complesse
- Budgeting del menù
- Confezionamento menù tipici ed innovativi
- Proposta della carta dei vini e dei dessert

RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE

Ideazione e sviluppo di ricette e progettazione di menù anche personalizzati ed innovativi, secondo canoni nutrizionali ed organolettici appropriati, individuando gli accostamenti più appropriati di pietanze e gamma vini, i dosaggi di materie prime e semilavorati, tempi e modalità di cottura più idonei

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI COMPETENZE

Audit, colloquio tecnico e/o prova prestazionale, sulla base del disegno valutativo

UNITÀ DI COMPETENZE – Gestione della preparazione delle materie prime e semilavorati**CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)**

- Utilizzare tecniche e metodiche, anche tecnologicamente avanzate, per la trasformazione e conservazione di materie prime e di grandi quantità di cibi, nel rispetto degli standard qualitativi
- Controllare la qualità delle materie prime, selezionando quelle necessarie alla preparazione delle pietanze
- Preparare la carne ed il pesce secondo ricetta, provvedendo al taglio e all'eliminazione delle lische e/o squame del pesce
- Realizzare l'assemblaggio di materie prime e semilavorati, per preparare alimenti pronti per la cottura
- Miscelare e lavorare gli ingredienti per realizzare salse base ed impasti (es. vinaigrette, pesto, salsa tonnata, impasto per pizza/dolci, ecc..)
- Verificare gli approvvigionamenti e le scorte in base al piano di lavoro previsto

- Gestire le sequenze di preparazione delle materie prime e dei semilavorati, sulla base degli ordinativi e coordinando le attività dei collaboratori

CONOSCENZE

- Tecnologie anche innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità
- Tecniche e modalità di pulitura e preparazione di verdure, carne e pesce
- Tecniche di selezione e lavorazione di materie prime e semilavorati
- Tecniche e modalità di assemblaggio delle materie prime/semilavorati pronti per la cottura
- Tecniche di coordinamento ed organizzazione del lavoro
- Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale riferite all'efficace relazione con i collaboratori di cucina
- Tecniche di approvvigionamento delle materie prime e alimenti

OGGETTO DI OSSERVAZIONE

Le operazioni di gestione della preparazione delle materie prime e semilavorati

INDICATORI VALUTAZIONE

- Controllo qualità delle materie prime/semilavorati da impiegare
- Trasformazione e conservazione tecnologica dei prodotti alimentari
- Corretta lavorazione e pulitura delle materie prime

RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE

Preparare le materie prime e/o i semilavorati, provvedendo alle attività di selezione, pulitura, lavorazione e anche assemblaggio, per preparare gli alimenti alla cottura o alla conservazione per un utilizzo successivo

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI COMPETENZE

Audit, colloquio tecnico e/o prova prestazionale, sulla base del disegno valutativo

UNITÀ DI COMPETENZE – Gestione della cottura e preparazione pietanze fredde

CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)

- Realizzare la cottura degli alimenti secondo tempi, temperatura e modalità più appropriate, in base alle caratteristiche organolettiche e morfologiche
- Cuocere gli alimenti in acqua (bollitura, a vapore, ecc..) in grasso (frittura, al salto, ecc..) e a calore secco (gratinatura, grigliatura, al forno, ecc..)
- Cuocere gli alimenti con moderne tecniche di cottura degli alimenti (microonde, cottura confit, cottura con sonda, affumicatura)
- Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura
- Preparare i dolci anche freddi e semifreddi (al piatto e al cucchiaio), secondo le ricette tradizionali e innovative
- Preparare le pietanze calde e fredde (antipasti, primi piatti, secondi, contorni), secondo le ricette tradizionali, il gusto personale e la stagionalità, selezionando utensili ed attrezzature ad hoc
- Gestire le sequenze di cottura degli alimenti sulla base degli ordinativi e coordinando le attività dei collaboratori

CONOSCENZE

- Tecniche innovative di cottura degli alimenti (ad es. al microonde, cottura confit, cottura con sonda, affumicatura)
- Modalità, temperatura e tipologia di cottura degli alimenti: bollire, arrostitire, grigliare, friggere verdure, carni, pesci, crostacei, molluschi, pasta e riso etc.
- Tecniche di coordinamento ed organizzazione del lavoro
- Tecniche di gestione e monitoraggio della temperatura di cottura
- Caratteristiche e funzionalità degli strumenti e attrezzature per la cottura degli alimenti
- Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale riferite all'efficace relazione con i collaboratori di cucina
- Tecniche per la preparazione di piatti, caldi e freddi, tipici e complessi: antipasti, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate

OGGETTO DI OSSERVAZIONE

Le operazioni di cottura degli alimenti e allestimento delle pietanze

INDICATORI VALUTAZIONE

- Corretta cottura degli alimenti
- Gestione della temperatura di cottura
- Corretto utilizzo delle attrezzature e strumenti per la cottura e allestimento pietanze
- Corretta preparazione di pietanze, calde e fredde, base e complesse

RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE

Gestione delle attività di cottura degli alimenti (materie prime, semilavorati, composti) ed allestimento delle pietanze, secondo modalità e tecniche appropriate, anche per valorizzarne l'aspetto

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI COMPETENZE

Audit, colloquio tecnico e/o prova prestazionale, sulla base del disegno valutativo

UNITÀ DI COMPETENZE – Proposizione estetica degli elaborati culinari

CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)

- Utilizzare strumenti e tecniche di sporzionatura e disposizione dei cibi nel piatto e/o vassoio
- Prefigurarsi l'immagine del piatto da presentare, con senso estetico e creatività
- Scegliere modalità, tecniche e strumenti di decorazione e guarnizione per la presentazione del piatto
- Realizzare la composizione di piatti e vassoi di portata

CONOSCENZE

- Tecniche di decorazione e guarnizione di pietanze salate e dolci
- Principali accessori e strumenti di supporto alla presentazione delle pietanze (tipologie di piatti, alzate, specchi, ciotole, antipastiere, ecc..)
- Tecniche di sporzionatura e disposizione degli alimenti nei piatti/vassoi

OGGETTO DI OSSERVAZIONE

Le attività di proposizione estetica degli elaborati culinari

INDICATORI VALUTAZIONE

- Guarnizione e decorazione piatti
- Sporzionatura e disposizione degli alimenti
- Corretta scelta di strumenti di presentazione delle pietanze

RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE

Disposizione e guarnizione delle pietanze salate e dolci, in modo creativo e con senso estetico, anche con il supporto di accessori e strumenti

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI COMPETENZE

Audit, colloquio tecnico e/o prova prestazionale, sulla base del disegno valutativo

UNITÀ DI COMPETENZE – Gestione della pulizia ed igiene di attrezzature e luoghi di lavoro

CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)

- Gestire le operazioni di pulizia e riordino delle attrezzature, contenitori e materiale operativo, secondo le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e tenendo conto del programma di attività della cucina
- Controllare lo stato di usura delle attrezzature e strumenti di cucina, individuando eventuali esigenze di manutenzione anche straordinaria e/o sostituzione
- Provvedere all'igiene e sanificazione della postazione e dei luoghi di lavoro, secondo le procedure e modalità definite
- Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari

CONOSCENZE

- Tecniche e modalità di pulizia e igiene delle attrezzature di cucina
- Caratteristiche e tipologie di prodotti igienizzanti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina
- Tecniche di rilevazione di usura delle attrezzature e strumenti di lavoro
- Principali modalità di manutenzione ordinaria delle attrezzature e strumenti di cucina
- Normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari

OGGETTO DI OSSERVAZIONE

Le attività di pulizia ed igiene delle attrezzature di cucina e luoghi di lavoro

INDICATORI VALUTAZIONE

- Corretta pulizia e riordino degli utensili e attrezzature di cucina
- Postazione e luogo di lavoro igienizzato e sanificato
- Corretta manutenzione degli strumenti e utensili di cucina

RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE

Gestire le operazioni di pulizia ed igienizzazione delle attrezzature di cucina, della postazione e dei luoghi di lavoro, utilizzando i prodotti adeguati e seguendo le procedure igienico - sanitarie previste

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI COMPETENZE

Audit, colloquio tecnico e/o prova prestazionale, sulla base del disegno valutativo