



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale
Servizio Politiche Attive
CUF: 0ZE7ER – CDR 00.10.01.03

Tecnico di cucina

Operatori in ingresso:

- **OP1 - Operatore della ristorazione – preparazione pasti**

1 Competenze, Conoscenze e capacità correlate alla Qualificazione

COMPETENZA 1	
CO1 - 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	
CONOSCENZE	
CO1.c.1	D.Lgs. 81/2008
CO1.c.2	METODI PER LA RIELABORAZIONE DELLE SITUAZIONI DI RISCHIO
CO1.c.3	ELEMENTI DI ERGONOMIA
CO1.c.4	NORMATIVA AMBIENTALE E FATTORI DI INQUINAMENTO
CO1.c.5	TECNICHE DI REPORTING
CO1.c.6	STRATEGIE DI PROMOZIONE
CO1.c.7	TECNICHE DI RILEVAZIONE DELLE SITUAZIONI DI RISCHIO
ABILITÀ/CAPACITÀ	
CO1.a.1	APPLICARE PROCEDURE PER LA RIELABORAZIONE E SEGNALAZIONE DELLE NON CONFORMITÀ
CO1.a.2	APPLICARE CRITERI PER LA VALUTAZIONE DEL CORRETTO UTILIZZO E FUNZIONAMENTO DEI DISPOSITIVI DI PREVENZIONE
CO1.a.3	PREFIGURARE FORME COMPORTAMENTALI DI PREVENZIONE
CO1.a.4	FORMULARE PROPOSTE DI MIGLIORAMENTO DELLE SOLUZIONI ORGANIZZATIVE/LAYOUT DELL'AMBIENTE DI LAVORO PER EVITARE FONTI DI RISCHIO

COMPETENZA 2	
CO2 - GESTIRE LE FASI DI LAVORO, SULLA BASE DEGLI ORDINI, COORDINANDO L'ATTIVITÀ DI REPARTO	
CONOSCENZE	
CO2.c.1	ATTREZZATURE, RISORSE UMANE E TECNOLOGICHE DEL SERVIZIO



**REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale
Servizio Politiche Attive
CUF: 0ZE7ER – CDR 00.10.01.03

- | | |
|----------------|--|
| CO2.c.2 | ELEMENTI DI ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E DEL LAVORO |
| CO2.c.3 | MODELLO ORGANIZZATIVO E ORGANIGRAMMA DELL'AZIENDA |
| CO2.c.4 | ELEMENTI E PROCEDURE DI GESTIONE DELLE RISORSE UMANE |
| CO2.c.5 | STRATEGIE E TECNICHE PER OTTIMIZZARE I RISULTATI E PER AFFRONTARE EVENTUALI CRITICITÀ |
| CO2.c.6 | SISTEMA DI QUALITÀ E PRINCIPALI MODELLI |
| CO2.c.7 | TECNICHE E STRUMENTI PER IL CONTROLLO DI QUALITÀ DEL SERVIZIO |

ABILITÀ/CAPACITÀ

- | | |
|----------------|---|
| CO2.a.1 | INDIVIDUARE ANOMALIE E SEGNALARE NON CONFORMITÀ DI PRODOTTO/SERVIZIO |
| CO2.a.2 | APPLICARE CRITERI DI ASSEGNAZIONE DI COMPITI, MODALITÀ OPERATIVE, SEQUENZE E TEMPI DI SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ |
| CO2.a.3 | INDIVIDUARE PROBLEMATICHE ESECUTIVE |
| CO2.a.4 | FORMULARE PROPOSTE DI MIGLIORAMENTO DEGLI STANDARD DI SERVIZIO |
| CO2.a.5 | APPLICARE MODALITÀ DI COORDINAMENTO DEL LAVORO DEI RUOLI OPERATIVI |
| CO2.a.6 | APPLICARE METODICHE PER INDIVIDUARE E SEGNALARE IL FABBISOGNO FORMATIVO DEL PERSONALE |

COMPETENZA 3

CO3 - PREDISPORRE MENÙ IN RIFERIMENTO ALLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E MERCEOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME ED ALLA TIPICITÀ DEL PRODOTTO

CONOSCENZE

- | | |
|----------------|--|
| CO3.c.1 | CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E NUTRIZIONALI DEI PRODOTTI E DELLE MATERIE PRIME |
| CO3.c.2 | CRITERI E TECNICHE DI COMPOSIZIONE DI DIVERSE TIPOLOGIE DI MENÙ |
| CO3.c.3 | ELEMENTI DI CHIMICA ORGANICA, CORRELATI ALLE PREPARAZIONI ALIMENTARI |
| CO3.c.4 | ELEMENTI DI IGIENE E LEGISLAZIONE IGIENICO SANITARIA CORRELATI ALLE PREPARAZIONI ALIMENTARI |
| CO3.c.5 | ELEMENTI DI ENOGASTRONOMIA |
| CO3.c.6 | ELEMENTI DI TECNOLOGIA ALIMENTARE E DIETOLOGIA |

ABILITÀ/CAPACITÀ

- | | |
|----------------|--|
| CO3.a.1 | APPLICARE CRITERI PER LA VERIFICA DEI COSTI E DEL RAPPORTO QUALITÀ PREZZO |
| CO3.a.2 | APPLICARE CRITERI DI SELEZIONE DI INGREDIENTI ALIMENTARI |
| CO3.a.3 | APPLICARE CRITERI DI ABBINAMENTO DI PIETANZE E BEVANDE |



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale
Servizio Politiche Attive
CUF: 0ZE7ER – CDR 00.10.01.03

COMPETENZA 4	
CO4 - FORMULARE PROPOSTE DI PRODOTTI/SERVIZI, INTERPRETANDO I BISOGNI E PROMUOVENDO LA FIDELIZZAZIONE DEL CLIENTE	
CONOSCENZE	
CO4.c.1	TECNICHE DI ASCOLTO E DI COMUNICAZIONE
CO4.c.2	TECNICHE DI NEGOZIAZIONE E PROBLEM SOLVING
CO4.c.3	PRINCIPI DI FIDELIZZAZIONE DEL CLIENTE
CO4.c.4	ELEMENTI DI CUSTOMER SATISFACTION
ABILITÀ/CAPACITÀ	
CO4.a.1	APPLICARE TECNICHE DI MONITORAGGIO E CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEL PRODOTTO / SERVIZIO
CO4.a.2	EFFETTUARE LA VALUTAZIONE TECNICA DEI RECLAMI
CO4.a.3	APPLICARE TECNICHE DI RILEVAZIONE DEL GRADO DI SODDISFAZIONE DEL CLIENTE
CO4.a.4	INDIVIDUARE TIPOLOGIE DI PRODOTTO/SERVIZIO IN RAPPORTO A TARGET / ESIGENZE DI CLIENTELA

COMPETENZA 5	
CO5 - DEFINIRE LE ESIGENZE DI ACQUISTO DI MATERIALI, STRUMENTI E ATTREZZATURE, INDIVIDUANDO I FORNITORI E CURANDO IL PROCESSO DI APPROVVIGIONAMENTO	
CONOSCENZE	
CO5.c.1	ELEMENTI DI CONTABILITÀ
CO5.c.2	TECNICHE DI APPROVVIGIONAMENTO
CO5.c.3	ELEMENTI DI TECNICA COMMERCIALE
CO5.c.4	ELEMENTI DI CONTRATTUALISTICA FORNITORI
ABILITÀ/CAPACITÀ	
CO5.a.1	APPLICARE PROCEDURE DI GESTIONE DEGLI ORDINI
CO5.a.2	APPLICARE TECNICHE DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE
CO5.a.3	APPLICARE TECNICHE DI SELEZIONE DEI FORNITORI
CO5.a.4	APPLICARE PROCEDURE DI SEGNALAZIONE DI NON CONFORMITÀ DELLA FORNITURA
CO5.a.5	AGGIORNARE SITUAZIONE SCORTE E GIACENZE



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale
Servizio Politiche Attive
CUF: 0ZE7ER – CDR 00.10.01.03

COMPETENZA 6	
CO6 - CURARE L'ELABORAZIONE DEI PIATTI, CON APPLICAZIONE DI TECNICHE INNOVATIVE E CREATIVE	
CONOSCENZE	
CO6.c.1	ELEMENTI DI IGIENE E LEGISLAZIONE IGIENICO SANITARIA CORRELATI ALLE PREPARAZIONI ALIMENTARI
CO6.c.2	PROTOCOLLI DI AUTOCONTROLLO DEL REPARTO
CO6.c.3	RICETTE DELLA CULTURA GASTRONOMICA ITALIANA E INTERNAZIONALE
CO6.c.4	TECNOLOGIE INNOVATIVE PER LA PRODUZIONE PASTI
CO6.c.5	TECNICHE E INGREDIENTI PER LA CONFEZIONE E DECORAZIONE DEI PIATTI
CO6.c.6	STANDARD DI QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ABILITÀ/CAPACITÀ	
CO6.a.1	ADOTTARE TECNICHE INNOVATIVE E CREATIVE PER LA MANIPOLAZIONE, LA TRASFORMAZIONE E LA COTTURA DELLE MATERIE E DEI SEMILAVORATI
CO6.a.2	APPLICARE CRITERI DI ALLESTIMENTO DI PIATTI E VASSOI
CO6.a.3	UTILIZZARE TECNOLOGIE INNOVATIVE
CO6.a.4	VERIFICARE LA QUALITÀ DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI RISPETTO AGLI STANDARD DI OFFERTA
CO6.a.5	APPLICARE I PROTOCOLLI DI AUTO CONTROLLO RELATIVI ALL'IGIENE E ALLA SICUREZZA

Risultati attesi correlati alle A.D.A. dell'Atlante nazionale

ADA 1
A1 - ADA.19.13.30 - GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA
SETTORE
SERVIZI TURISTICI
RISULTATO ATTESO 1
A1.RA1 - GESTIRE I FLUSSI DI APPROVVIGIONAMENTO, IN BASE ALLE ESIGENZE, PRESIDIANDO I RAPPORTI CON I FORNITORI E PRESTABILENDO LE MODALITÀ DI IMMAGAZZINAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME
ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale
Servizio Politiche Attive
CUF: 0ZE7ER – CDR 00.10.01.03

- A1.RA1.a** GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
A1.RA1.b GESTIONE DELLA CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME E DEGLI ALIMENTI

RISULTATO ATTESO 2

A1.RA2 - PROGETTARE IL MENÙ, TENENDO CONTO DEL TIPO DI SERVIZIO E DELLA VALORIZZAZIONE DEI PIATTI TRADIZIONALMENTE OFFERTI, ALLO STESSO TEMPO INNOVANDO LE PROPOSTE ATTRAVERSO L'ELABORAZIONE E LO SVILUPPO DI NUOVE RICETTE E L'ORIGINALITÀ DELLE PROPOSIZIONI ESTETICHE

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

- A1.RA2.a** ELABORAZIONE RICETTE DOLCIARIE
A1.RA2.b IDEAZIONE E SVILUPPO DI RICETTE
A1.RA2.c PROGETTAZIONE DEL MENÙ
A1.RA2.d PROGETTAZIONE DELLA OFFERTA DI DESSERT
A1.RA2.e PROPOSIZIONE ESTETICA DEGLI ELABORATI CULINARI

RISULTATO ATTESO 3

A1.RA3 - GARANTIRE UNA CORRETTA GESTIONE DEGLI ORDINATIVI, STABILENDO RUOLI E ATTRIBUENDO I COMPITI ALLE RISORSE, IN BASE ALLA PROGRAMMAZIONE DEI FLUSSI DI LAVORO E AGLI IMPREVISTI

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

- A1.RA3.a** COORDINAMENTO DEL PERSONALE DI CUCINA

ADA 2

A2 - ADA.19.13.28 - DEFINIZIONE E GESTIONE DELL'OFFERTA DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

SETTORE

SERVIZI TURISTICI

RISULTATO ATTESO 1

A2.RA1 - DEFINIRE L'OFFERTA, I PREZZI E LE INIZIATIVE PROMOZIONALI DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE, A PARTIRE DALL'ANALISI DEI DATI DI MERCATO E DI REDDITIVITÀ

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale
Servizio Politiche Attive
CUF: 0ZE7ER – CDR 00.10.01.03

- A2.RA1.a ANALISI DEL MERCATO NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**
- A2.RA1.b DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI E ATTIVITÀ NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**
- A2.RA1.c DEFINIZIONE PRICING NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**
- A2.RA1.d GESTIONE E MONITORAGGIO DELLE STRATEGIE DI REVENUE MANAGEMENT NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**
- A2.RA1.e IDEAZIONE DI PROGETTI PROMOZIONALI NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

RISULTATO ATTESO 2

A2.RA2 - PIANIFICARE E PROGRAMMARE I FLUSSI DI LAVORO E LE ATTIVITÀ, ANCHE TENENDO CONTO DI SITUAZIONI CONTINGENTI, GESTENDO LE RISORSE DELLA STRUTTURA RISTORATIVA

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

- A2.RA2.a GESTIONE OPERATIVA DEL PERSONALE NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**
- A2.RA2.b PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ LAVORATIVE GIORNALIERE NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

RISULTATO ATTESO 3

A2.RA3 - STABILIRE LE POLITICHE DI CUSTOMER SATISFACTION, A PARTIRE DALL'INDIVIDUAZIONE DEI FABBISOGNI DELLA CLIENTELA, DEFINENDO STRATEGIE E MODALITÀ OPERATIVE FINALIZZATE A MASSIMIZZARE LA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

- A2.RA3.a GESTIONE DEL SISTEMA DI CUSTOMER SATISFACTION NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

RISULTATO ATTESO 4

A2.RA4 - GOVERNARE I PROCESSI DI APPROVVIGIONAMENTO E DI MANUTENZIONE, CON RIFERIMENTO ALLE ESIGENZE DELLA STRUTTURA, GESTENDO I RAPPORTI CON I FORNITORI E CON LE SOCIETÀ DI MANUTENZIONE INCARICATE

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

- A2.RA4.a GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**
- A2.RA4.b GESTIONE MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**