

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE

Ordinamento formativo per la professione oggetto d'apprendisto

Cuoco/Cuoca

1. Il profilo professionale
2. Durata ed esame di fine apprendistato
3. Referenziazioni del profilo professionale
4. Quadro formativo aziendale
5. Entità della formazione formale
6. Programma quadro didattico

1. Il profilo professionale

Il cuoco/la cuoca pianifica la preparazione delle vivande, sceglie le ricette, compone le portate (i menu) e analizza gli ingredienti dei prodotti alimentari in considerazione delle esigenze di un'alimentazione sana.

Organizza l'acquisto nel rispetto delle condizioni aziendali, stabilisce le quantità e negozia i prezzi con i fornitori.

Il cuoco/la cuoca pianifica e controlla i processi operativi in cucina, provvede alla lavorazione a regola d'arte dei prodotti alimentari, prepara, assaggia e aggiusta i piatti, rispettando le norme in materia d'igiene e sicurezza del lavoro.

Predisporre forme e colori delle vivande conforme la sua sensibilità estetica e le consegna al personale di servizio.

Il cuoco/la cuoca è interessato nei confronti di tutti gli elementi di pertinenza professionale, partecipa attivamente, rispetta appuntamenti e accordi, svolge le sue funzioni in modo affidabile e scrupoloso, è resistente allo stress e flessibile, lavora in modo organizzato e funzionale.

A contatto con un contesto professionale e ospiti internazionali, il cuoco comunica in diverse lingue e procede con sensibilità in relazione alle varietà culturali.

Il cuoco/la cuoca si distingue per una gestione accurata dei prodotti alimentari.

2. Durata ed esame di fine apprendistato

- > Durata dell'apprendistato: 3 anni
- > Esame di fine apprendistato: attestato di qualifica professionale di cuoco/cuoca

3. Referenziazioni del profilo professionale

Professioni NUP/ISTAT correlati	5.2 Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi 5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2 - Addetti alla preparazione e cottura di cibi
Attività economiche di riferimento ATECO 2007/ISTAT	10.85 Produzione di pasti e piatti preparati 55.10 Alberghi e strutture simili 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)

	56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale
Figura e indirizzo del repertorio nazionale correlata/i	Operatore della ristorazione, indirizzo preparazione pasti
Livello della qualifica in riferimento al Quadro europeo delle qualifiche	Livello 3

4. Quadro formativo

1°anno di formazione

Area didattica	Competenze	Conoscenze e abilità
1.1 Basi di cucina classica	L'apprendista prepara piatti fondamentali della cucina classica. L'apprendista impara a conoscere il suo posto di lavoro e i procedimenti aziendali. Sceglie le ricette classiche adatte e programma – in squadra – la cottura dei piatti. Analizza e quantifica le ordinazioni, calcola gli ingredienti in funzione della ricetta. Valuta freschezza e qualità dei prodotti alimentari, sceglie e prepara in base ai principi d'alimentazione sana. Rispetta le norme di sicurezza, igiene e ordine sul posto di lavoro. Prepara i pasti conforme le istruzioni e a regola d'arte, ne coordina – con assistenza – i gusti e presenta i piatti. L'apprendista descrive e illustra prodotti semplici, piatti e menu in lingua italiana e tedesca, utilizza in modo corretto i termini tecnici internazionali relativi ai processi di preparazione e agli utensili. L'apprendista identifica gli obiettivi e le funzioni professionali della cucina semplice e	Organizzazione aziendale - Squadra di cucina, <i>mise en place</i> (presentazione), principi di sicurezza del lavoro, pronto soccorso, apparecchi e fornelli, attrezzi e utensili, stoviglie Igiene professionale - Pulizia e disinfestazione, igiene commerciale, conservazione e deterioramento, gestione dei rifiuti, igiene personale Etica professionale Ricette – la gestione dei menu - La raccolta e l'organizzazione di ricette regionali e classiche Antipasti - La preparazione di assaggi, bocconcini, insalate e condimenti

	sviluppa sensibilità nei confronti degli aspetti etici ed estetici del mestiere.	Minestre - La preparazione di brodi, minestre e pastine Primi piatti - La preparazione di piatti semplici con impasto per pasta, riso, patate e uova Secondi piatti - La preparazione di semplici piatti di carne
1.2 Le basi della cucina regionale	L'apprendista prepara i piatti fondamentali della cucina regionale semplice. A tal fine segue la ricetta, procedendo in modo sistematico e finalizzato. L'apprendista valuta la qualità dei prodotti locali di stagione, sceglie in modo finalizzato e applica a regola d'arte i metodi di preparazione della cucina locale. L'apprendista è attento e interessato nonché di comportamento aperto nei confronti dei colleghi.	Contorni - La preparazione di semplici contorni con e senza verdure Dolci - La preparazione di semplici dolci da impasti, masse e creme Basi di cottura - Pesare, misurare, contare - La preparazione di frutta e verdura - L'esecuzione dei tagli fondamentali, - L'applicazione delle fondamentali tecniche di cottura - La preparazione di condimenti, brodi e salse semplici Alimentazione e ingredienti - Verdure, legumi, uova, patate, riso, frutta L'alimentazione sana Servizio - Le forme classiche della preparazione in tavola

2° anno di formazione

Area didattica	Competenze	Conoscenze e abilità
2.1 Le basi della classica cucina regionale nei ristoranti e negli alberghi	L'apprendista integra le sue conoscenze e applica le sue abilità relative alla cucina regionale e classica, inserendo elementi di perfezionamento. L'apprendista sviluppa indipendenza d'esecuzione e sensibilità gustativa in relazione ai piatti della cucina regionale e classica. L'apprendista reagisce in modo flessibile alle nuove situazioni e le gestisce a livello professionale. L'apprendista svolge le funzioni tipiche della cucina regionale nei ristoranti e negli alberghi. L'apprendista programma, calcola ed elabora piani per le portate (i menu), sviluppa – con assistenza – semplici ricette e ne organizza la preparazione. L'apprendista sceglie i metodi di cottura adatti, prepara – dietro istruzione – a regola d'arte i piatti regionali e classici nonché i dolci e sviluppa sensibilità nei confronti della presentazione invitante delle pietanze. L'apprendista conosce le norme relative alla sicurezza del lavoro ed è in grado d'intervenire con provvedimenti di pronto soccorso.	Organizzazione aziendale • L'applicazione delle norme di sicurezza del lavoro in relazione a macchinari e attrezzi • Attrezzi, utensili e stoviglie Igiene professionale • L'applicazione delle norme HACCP Ricette – la gestione dei menu • L'elaborazione di menu ampliati e di ricette Antipasti • La preparazione di antipasti regionali, italiani e mediterranei Minestre • La preparazione di brodi ristretti (consommé) e minestre Primi piatti • La preparazione di piatti di pasta e di farciture per pasta ripiena Secondi piatti • La preparazione di piatti di carne, pollame e pesce d'acqua dolce Contorni • La preparazione di semplici contorni con e senza verdure

2.2 La cucina mediterranea – italiana nei ristoranti e negli alberghi	L'apprendista elabora – in squadra – menu e ricette, utilizzando prodotti alimentari, spezie e aromi della cucina mediterranea. L'apprendista conosce la varietà dei prodotti alimentari italiani, ne valuta la freschezza, la qualità e l'importanza per l'alimentazione sana, conserva a regola d'arte le materie prime e ricorre a procedimenti di conservazione non aggressivi. L'apprendista gestisce le risorse in modo economicamente sostenibile e applica i procedimenti tipici di preparazione, rispettando scrupolosamente le norme in vigore in materia d'igiene. L'apprendista sceglie – con assistenza – i piatti e prepara a regola d'arte le pietanze della cucina italiana – mediterranea per ristorante e alberghi, sopporta i carichi di lavoro, lavora in modo organizzato e finalizzato, con ordine e tenendo la situazione sotto controllo. L'apprendista sviluppa sensibilità nei confronti di particolari situazioni operative. L'apprendista illustra all'ospite i piatti della cucina mediterranea - italiana.	Dolce • La preparazione di dolci freddi, caldi e gelati Basi di cottura • La conservazione dei prodotti alimentari • La trinciatura della carne • L'applicazione delle fondamentali tecniche di cottura • L'esecuzione dei tagli • La preparazione di agglutinanti e salse Alimentazione e ingredienti • Carne, pollame, pesce d'acqua dolce, miele, latte, formaggio, cereali, spezie, erbe e prodotti economici L'alimentazione sana • La relazione tra i prodotti mediterranei e regionali d'un lato e la salute dall'altro L'acquisto • L'ordinazione delle merci, il controllo della fornitura Il servizio • La comunicazione con il servizio
---	--	--

3°anno di formazione

Area didattica	Competenze	Conoscenze e abilità
3.1 La preparazione di piatti impegnativi della tradizionale cucina altoatesina	L'apprendista prepara piatti impegnativi della tradizionale cucina altoatesina. L'apprendista sulla base di ricette tradizionali sviluppa piatti attraenti per l'ospite moderno, perfeziona e combina piatti tradizionali, integrando prodotti di caccia e agricoltura dell'Alto Adige. L'apprendista sfrutta le sue conoscenze dei nessi tra agricoltura, costumi e alimentazione moderna. L'apprendista si mantiene in contatto con i produttori e mantiene brevi le distanze di rifornimento, valuta la qualità dei prodotti stagionali locali, sceglie in modo finalizzato e applica a regola d'arte i metodi di preparazione della cucina locale.	Organizzazione aziendale • Le disposizioni di legge in materia di sicurezza del lavoro • Sistemi di cucina e organizzazione operativa • La programmazione dei buffet e dei banchetti Igiene professionale • La determinazione di CCP (<i>critical control point</i> dei sistemi HACCP) • Gli organi competenti per i controlli d'igiene Ricette – la gestione dei menu • La preparazione dei menu in base alla struttura classica • L'interpretazione delle ricette Antipasti • Amuse gueule, antipasti speciali, finger food e amuse bouche, gelatine, piatti di mezzo Minestre • Minestre speciali e zuppe di frutta fredda Primi piatti moderni

3.2 Diete e tendenze della cucina moderna	L'apprendista comprende le differenti radici culturali e le abitudini culinarie degli ospiti e collaboratori, tenendone conto in sede di pianificazione e preparazione. L'apprendista prepara piatti specifici, tenendo conto dei relativi aspetti culturali, morali e sanitari nonché le regole di lavorazione e composizione delle diete in questione. L'apprendista conosce le cosiddette malattie del benessere e le allergie alimentari nonché gli effetti problematici di alcuni prodotti alimentari e prepara piatti alternativi. L'apprendista è aperto alle tendenze e mode, conosce le linee e tecniche della cucina contemporanea, le sa realizzare e presentare in forma moderna. L'apprendista descrive e combina ai piatti le bevande e i vini più importanti.	Secondi piatti • La preparazione di carne, selvaggina, pollame selvatico, pesce e frutti di mare Contorni • La preparazione di contorni senza verdure e con verdure pregiate Dolci • La preparazione di dolci e dessert freddi, caldi e gelati Basi di cottura • La preparazione di funghi, frutta esotica e prodotti pregiati • La preparazione di salse, ripieni, gelatine e glasse • La trinciatura di frutti di mare e pesce • La trinciatura di selvaggina e pollame • La regolazione della temperatura del cioccolato Alimentazione e ingredienti • I generi voluttuari, funghi, prodotti pregiati, frutta esotica, selvaggina, pollame selvatico, pesce, crostacei e molluschi
--	--	---

3.3 La preparazione di piatti impegnativi della cucina internazionale per ristoranti, alberghi e buongustai	L'apprendista ricorre ai processi operativi e alle moderne tecniche di lavorazione per la preparazione di piatti della cucina internazionale per gourmet. L'apprendista è aperto alle sperimentazioni, affronta i problemi in modo professionale, conosce i suoi punti di forza nonché lati deboli e si identifica con la professione del cuoco. L'apprendista sviluppa in autonomia cronoprogrammi e piani di lavoro per la gestione della cucina, si adegua ai vari sistemi di cucina e alle situazioni di servizio, coordinando la collaborazione della squadra. L'apprendista riconosce le criticità nella lavorazione dei prodotti alimentari e stabilisce i relativi provvedimenti. L'apprendista svolge le varie funzioni in cucina in merito ai piatti freddi e caldi nonché alla pasticceria. L'apprendista conosce la letteratura specializzata del settore e si esprime in merito agli ambienti gastronomici internazionali. L'apprendista è consapevole della necessità dell'aggiornamento professionale in funzione della propria carriera.	L'alimentazione sana • Le diete appropriate alle malattie metaboliche • Allergie e diete L'acquisto • Il calcolo dei costi • La presa in consegna della merce e la gestione del deposito La storia gastronomica • Le tendenze della cucina moderna • Le personalità della storia gastronomica • Le guide gastronomiche • La letteratura specializzata Il servizio • Vino e bevande d'accompagnamento ai pasti
--	---	--

5. Entità della formazione formale

1.200 ore di lezione in 3 anni, 400 ore per anno scolastico

6. Programma quadro didattico

In riferimento alla figura professionale del **Cuoco/cuoca** e sulla base dei processi di lavoro identificati, le Formazioni Professionali Tedesca e Italiana hanno individuato le seguenti Aree di attività e le relative competenze oggetto dell'azione formativa:

Area di attività	Competenze
Sicurezza e igiene	• Operare, in cucina e negli ambienti di conservazione e stoccaggio, nel rispetto delle norme per la sicurezza del lavoro e della salvaguardia ambientale, nonché per l'igiene e la sicurezza del cliente
Organizzazione della cucina e pianificazione del lavoro	• Pianificare il proprio lavoro interfacciandosi con gli altri colleghi • Predisporre gli utensili e le attrezzature necessarie per le preparazioni gastronomiche previste nel menù • Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
Ideazione del menù	• Ideare un menù sia a la carte che fisso concordandolo con lo chef e/o il responsabile del ristorante
Preparazione pasti	• Realizzare le preparazioni gastronomiche sulla base delle indicazioni dello chef, del menù e degli standard di qualità stabiliti dal protocollo aziendale
Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione	• Curare l'approvvigionamento, lo stoccaggio e la conservazione delle derrate sulla base del menù scelto e della quantità di pasti prevista
Comunicazione in ambito professionale	• Adottare comportamenti comunicativi orientati alla positiva gestione dei rapporti interpersonali • Costruire messaggi e realizzare documenti anche attraverso supporti informatici • Curare la relazione col cliente • Operare attivamente nel gruppo di lavoro curando la relazione con i colleghi in relazione allo svolgimento del servizio

L'indicazione di eventuali sottocompetenze, abilità e conoscenze di base secondo quanto previsto dalle Indicazioni Provinciali (D.G.P. nr. 1095 del 16/07/2012) sono difformemente indicate dalle rispettive Formazioni professionali in ragione delle proprie peculiarità didattiche e formative.

Oltre alla preparazione professionale specifica relativa alla figura professionale oggetto dell'apprendistato, viene inoltre assicurato, in coerenza con le prescrizioni nazionali relative all'obbligo di istruzione (DM 139/2007), lo sviluppo delle competenze chiave del cittadino e di quelle riferibili agli Assi culturali.