

## REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
<b>Denominazione Standard Formativo</b>	<b>Operatore di cucina - Cuoco</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Settore Economico Professionale</b>	SEP 23 - Servizi turistici
<b>Area di Attività</b>	ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
<b>Processo</b>	Servizi di ristorazione
<b>Sequenza di processo</b>	Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi
<b>Qualificazione regionale di riferimento</b>	Operatore di cucina - Cuoco
<b>Descrizione qualificazione</b>	Supporta gli chef nella preparazione e nella proposizione estetica dei piatti da servire alla clientela. Si occupa di preparare e lavorare gli ingredienti necessari alla realizzazione di pasti caldi e freddi, di conservare ingredienti e semilavorati, di rispettare quanto previsto dal sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e, infine, di garantire le necessarie condizioni di sicurezza relativamente agli ambienti e alle attrezzature. Presta generalmente servizio in qualità di dipendente presso strutture alberghiere dotate del servizio di ristorazione, presso mense collettive, fast food, ristoranti e agenzie di catering. A seconda della tipologia di struttura e della località in cui essa ha sede, il contratto di lavoro può essere o meno stagionale. Si rapporta, assumendosi la responsabilità' del proprio operato, allo chef, al maître e si relaziona con gli altri operatori di cucina.
<b>Referenziazione ATECO 2007</b>	I.56.10.11 - Ristorazione con somministrazione I.56.10.12 - Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole I.56.10.20 - Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto I.56.10.42 - Ristorazione ambulante I.56.10.50 - Ristorazione su treni e navi I.56.21.00 - Catering per eventi, banqueting I.56.29.10 - Mense I.56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti
<b>Codice ISCED-F 2013</b>	1013 Hotel, restaurants and catering
<b>Durata minima complessiva del percorso (ore)</b>	600
<b>Durata minima di aula (ore)</b>	288
<b>Durata minima laboratorio (ore)</b>	72
<b>Durata minima delle attività di aula e laboratorio rivolte alle KC (ore)</b>	60
<b>Durata massima DAD aula</b>	0
<b>Durata massima FAD aula</b>	0
<b>Durata minima tirocinio in impresa (ore)</b>	240
<b>Durata minima stage + Laboratorio (ore)</b>	312
<b>Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti</b>	Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione

	dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività'. Non e' ammessa alcuna deroga
<b>Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti</b>	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
<b>Requisiti minimi di risorse professionali</b>	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento
<b>Requisiti minimi di risorse strumentali</b>	È necessario disporre di laboratorio specialistico conforme alle indicazioni specifiche emanate dalla Regione Campania
<b>Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti</b>	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Operatore di cucina - Cuoco"
<b>Grado minimo d'istruzione previsto</b>	-
<b>Età minima prevista</b>	-
<b>Gestione dei crediti formativi</b>	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
<b>Eventuali ulteriori indicazioni</b>	
<b>ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE</b>	
1 - Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari 2 - Preparazione dei dolci 3 - Preparazione dei piatti complessi 4 - Preparazione dei piatti semplici 5 - Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari	

**CORSI ANNUALITÀ**

<b>Anno</b>	<b>Ore</b>	<b>Esame Intermedio</b>
<b>1° Anno</b>	<b>600</b>	<b>No</b>

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari (17)
<b>Risultato formativo atteso</b>	Conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo</li><li>2. Definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.)</li><li>3. Dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti</li><li>4. Gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato</li><li>5. Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento</li><li>6. Identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio</li><li>7. Stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando</li><li>8. Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di "fuori controllo"</li></ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp</li><li>2. Procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti</li><li>3. Tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività</li><li>4. Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti</li><li>5. Tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento</li></ol>
<b>Vincoli (eventuali)</b>	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Preparazione dei dolci</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Preparazione dei dolci (340)
<b>Risultato formativo atteso</b>	Dolci preparati nel rispetto della normativa igienico - sanitaria e secondo le richieste del cliente
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro</li> <li>2. Applicare criteri di decorazione</li> <li>3. Applicare procedure di controllo/regolazione processo di cottura prodotti da forno</li> <li>4. Applicare tecniche di preparazione degli impasti</li> <li>5. Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione</li> <li>6. Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati</li> <li>7. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni</li> <li>8. Utilizzare attrezzature ed utensili idonei per la farcitura e la decorazione dei prodotti di pasticceria (sac a poche, aerografi, spatole, macchine per la lavorazione dello zucchero, ecc)</li> <li>9. Utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno</li> <li>10. Utilizzare modalità di controllo e regolazione qualità formatura dell'impasto</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caratteristiche e modalità d'uso delle materie prime e dei preparati di base per la pasticceria di cucina</li> <li>2. Elementi di gastronomia</li> <li>3. Elementi di scienze e tecnologie alimentari</li> <li>4. Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno</li> <li>5. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp)</li> <li>6. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp</li> <li>7. Tecniche di farcitura prodotti di pasticceria</li> <li>8. Processi di lievitazione</li> <li>9. Impianti di cottura prodotti da forno (forni statici, rotativi, ventilati): tipologie e funzionamento</li> </ol>
<b>Vincoli (eventuali)</b>	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Preparazione dei piatti complessi</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Preparazione dei piatti complessi (342)
<b>Risultato formativo atteso</b>	Piatti complessi e della tradizione culinaria locale preparati secondo le richieste del cliente conformemente agli standard di qualità e igienico-sanitari
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto</li> <li>2. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro</li> <li>3. Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti</li> <li>4. Applicare tecniche di cottura dei cibi (al forno, bollitura, frittura, ecc)</li> <li>5. Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati</li> <li>6. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni</li> <li>7. Preparare contorni e antipasti di varia tipologia (caldi, freddi, magri, grassi, le insalate da antipasto e composte)</li> <li>8. Preparare fondi di cucina e piatti a base di uova</li> <li>9. Preparare minestre, zuppe e vellutate</li> <li>10. Preparare piatti tipici della cucina locale</li> <li>11. Preparare primi piatti complessi (pasta fresca all'italiana, specialità a base di pasta secca, crespelle, gnocchi, specialità a base di riso) applicando le tecniche di cottura più idonee</li> <li>12. Preparare salse per varie tipologie di impiego (brune di base, al pomodoro, bianche di base, brune composte, bianche composte, salse fini, salse fredde, emulsionate, ecc.)</li> <li>13. Preparare secondi piatti e frittiture</li> <li>14. Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e composizione artistica di piatti e vassoio</li> <li>15. Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi</li> <li>16. Utilizzare utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Attrezzature per la conservazione dei cibi</li> <li>2. Elementi di gastronomia</li> <li>3. Modalità di conservazione dei cibi</li> <li>4. Modalità e strumenti di sporzionatura e impiattamento degli alimenti</li> <li>5. Modalità e tecniche di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti</li> <li>6. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp</li> <li>7. Organizzazione funzionale del reparto cucina</li> <li>8. Processi di cottura degli alimenti</li> <li>9. Processi di preparazione di piatti complessi</li> <li>10. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti</li> <li>11. Ricette tipiche e tradizionali, anche di piatti complessi</li> <li>12. Standard di qualità dei prodotti alimentari</li> <li>13. Tecniche e strumenti per la preparazione di salse e fondi di cucina</li> <li>14. Tipologie di farciture</li> <li>15. Utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi</li> </ol>
<b>Vincoli (eventuali)</b>	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Preparazione dei piatti semplici</b>
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Preparazione dei piatti semplici (344)
<b>Risultato formativo atteso</b>	Piatti preparati secondo le richieste del cliente conformemente agli standard di qualità e igienico-sanitari
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto</li> <li>2. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro</li> <li>3. Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti</li> <li>4. Applicare tecniche di cottura dei cibi (al forno, bollitura, frittura, ecc)</li> <li>5. Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati</li> <li>6. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni</li> <li>7. Preparare contorni a base di verdure</li> <li>8. Preparare primi piatti a base di pasta fresca o secca con condimenti di base</li> <li>9. Preparare secondi semplici a base di carne o pesce</li> <li>10. Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi</li> <li>11. Utilizzare utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Attrezzature per la conservazione dei cibi</li> <li>2. Elementi di gastronomia</li> <li>3. Modalità di conservazione dei cibi</li> <li>4. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp</li> <li>5. Organizzazione funzionale del reparto cucina</li> <li>6. Processi di cottura degli alimenti</li> <li>7. Processi di preparazione di piatti</li> <li>8. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti</li> <li>9. Ricette tipiche e tradizionali</li> <li>10. Standard di qualità dei prodotti alimentari</li> <li>11. Utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi</li> </ol>
<b>Vincoli (eventuali)</b>	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari (436)
<b>Risultato formativo atteso</b>	Materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche</li><li>2. Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio ecc.)</li><li>3. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro</li><li>4. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati</li><li>5. Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione</li><li>6. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni</li><li>7. Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime</li><li>8. Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari</li><li>9. Segnalare il livello di deterioramento/deperimento delle materie/prodotti impiegati</li></ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp</li><li>2. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti</li><li>3. Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati</li><li>4. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati</li><li>5. Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di pulitura, preparazione e conservazione delle materie prime</li></ol>
<b>Vincoli (eventuali)</b>	