



Allegato A

Standard Professionali e Formativi di dettaglio

SEP 23 – SERVIZI TURISTICI

1. Chef di cucina salutistica

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Chef di cucina salutistica
Livello EQF	5
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Area di Attività	ADA.23.01.01 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione ADA.23.01.02 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Processo	Servizi di ristorazione
Sequenza di processo	Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi
Descrizione sintetica della qualificazione	Lo Chef di cucina salutistica concilia scienza e creatività per ideare e realizzare pietanze, migliorando e innovando i metodi di preparazione, con una particolare attenzione agli aspetti del benessere alimentare, dell'equilibrio nutrizionale, della sostenibilità ambientale, anche per soddisfare clienti con particolari esigenze alimentari. Nel rispetto di elevati standard di qualità e delle caratteristiche del contesto socio-economico e culturale, uno CCS si colloca in diversi contesti professionali, ad esempio: può essere responsabile della qualità del cibo e della gestione degli alimenti nelle PFC (ospedali, case di cura, assistenza domiciliare...); si occupa di realizzare pietanze che incontrino le esigenze di persone anziane, nonché di persone con problematiche di deterioramento/alterazione del gusto, di problemi di deglutizione e masticazione, personalizzando ricette e modalità di preparazione; promuove il benessere alimentare e l'innalzamento della cultura culinaria. Uno CCS deve necessariamente possedere competenze di "gastro-ingegneria" che si intersecano con aspetti socio-culturali, storici, sensoriali, salutistici, di ingegneria dei menù e di tecnica di cottura, di sostenibilità etica e ambientale dell'alimentazione. È altresì fondamentale per uno CCS la capacità di interfacciarsi con medici e operatori sanitari e di lavorare in collaborazione con altri professionisti sia della salute che dei comparti turistico e gastronomico.
Referenziazione ATECO 2007	I.55.10.00 - Alberghi I.55.20.20 - Ostelli della gioventù I.55.20.30 - Rifugi di montagna I.55.20.40 - Colonie marine e montane 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.56.10.30 - Gelaterie e pasticcerie I.56.10.41 - Gelaterie e pasticcerie ambulanti I.56.21.00 - Catering per eventi, banqueting I.56.29.10 - Mense I.56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale
Referenziazione ISTAT CP2011	5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestione sostenibile dei processi di approvvigionamento di materie prime e semilavorati alimentari (3493) 2. Ideazione e sviluppo di ricette e menù per persone con bisogni nutrizionali speciali e/o coerenti con scelte culturali/religiose (3494) 3. Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari (17) 4. Gestione della cucina e coordinamento del personale (3495) 5. Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari (436) 6. Preparazione di piatti salutistici o coerenti con scelte culturali/religiose (3496) 7. Promozione del benessere alimentare (3497) 	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Gestione sostenibile dei processi di approvvigionamento di materie prime e semilavorati alimentari
Livello EQF	4
Risultato formativo atteso	Proposte di fornitura di materie prime e semilavorati alimentari valutate e selezionate nel rispetto dei parametri di qualità e sostenibilità
Oggetto di osservazione	le operazioni di gestione sostenibile dei processi di approvvigionamento di materie prime e semilavorati alimentari
Indicatori	Applicazione dei criteri di analisi della qualità di materie prime e semilavorati alimentari; valutazione dei fornitori
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificare tipologia e fabbisogno di prodotti alimentari da acquistare in funzione delle scorte presenti, del piano di attività e della loro stagionalità 2. Mappare il contesto delle produzioni locali, i relativi livelli di qualità e le possibilità di approvvigionamento 3. Definire tempi e modi del servizio di fornitura in funzione dello specifico contesto (sociale e/o sanitario) 4. Raccogliere e catalogare informazioni su produttori e fornitori relative a certificazioni e parametri di sostenibilità (utilizzo di materiali di imballaggio monouso, agricoltura biologica, sostenibilità sociale, ecc.) 5. Predisporre ed aggiornare la reportistica di riferimento (inventari, report sulla gestione dei fornitori, ecc.) anche attraverso l'utilizzo delle tecnologie informatiche 6. Valutare e selezionare i potenziali fornitori in funzione dei parametri di qualità e sostenibilità 7. Applicare criteri di analisi della qualità di attrezzature da cucina e articoli di consumo 8. Applicare criteri di analisi della qualità di materie prime e semilavorati alimentari 9. Applicare criteri di analisi dei costi e selezione delle proposte di fornitura
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tecniche di preventivazione, analisi dei costi 2. Filiera agroalimentare e ittica: caratteristiche, criteri di qualità e sostenibilità 3. Cenni di dietetica e nutrizione 4. Principali software per la creazione e gestione di database 5. Catena di approvvigionamento alimentare: criteri di gestione e caratteristiche 6. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 7. Principali attrezzature da cucina e materiali di consumo 8. Standard, normative e certificazioni di qualità delle materie prime e semilavorati alimentari 9. Certificazioni di origine tipica (DOP, IGP, ...) 10. Strumenti e modelli di valutazione della sostenibilità dei sistemi di produzione e consumo alimentare
Referenziazione ISTAT CP2011	3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Ideazione e sviluppo di ricette e menù per persone con bisogni nutrizionali speciali e/o coerenti con scelte culturali/religiose
Livello EQF	5
Risultato formativo atteso	Ricette e menù ideati nel rispetto di specifiche esigenze mediche e/o coerenti con scelte culturali/religiose
Oggetto di osservazione	le operazioni di ideazione e sviluppo di menù e ricette per persone con specifiche esigenze mediche e/o coerenti con scelte culturali/religiose
Indicatori	Utilizzo di test e strumenti per rilevare i bisogni alimentari individuali; utilizzo di strumenti di rilevazione della soddisfazione culinaria dei clienti
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Progettare menù completi che includono anche consigli sulle bevande 2. Definire - in accordo con gli operatori sanitari – il programma di fornitura dei pasti tenendo conto anche delle principali problematiche di accessibilità per anziani e disabili 3. Concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche 4. Selezionare il metodo di cottura in grado di massimizzare la freschezza e la qualità degli ingredienti previsti per ciascuna ricetta 5. Adeguare e personalizzare le scelte enogastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze di gusto del target di clientela di riferimento 6. Valutare la fattibilità di nuovi pasti/ricette in collaborazione con team multidisciplinari e nel rispetto degli stili alimentari del target di riferimento 7. Elaborare menù o singoli pasti coerenti con le scelte culturali/religiose dei clienti e avendo cura di selezionare metodi di preparazione e cottura adeguati 8. Utilizzare gli strumenti di rilevazione della soddisfazione culinaria dei clienti 9. Utilizzare i principali strumenti ICT per lo screening e la valutazione delle preferenze/bisogni alimentari individuali nel rispetto delle linee guida sulla privacy e riservatezza dei dati 10. Elaborare proposte culinarie (menù o singoli pasti) in funzione delle preferenze/bisogni alimentari individuali rilevati in fase di valutazione e in collaborazione con gli operatori sanitari 11. Utilizzare i test per la rilevazione e valutazione delle alterazioni del gusto 12. Identificare i bisogni alimentari di soggetti che hanno subito interventi di natura gastroenterologica, sulla scorta delle indicazioni degli operatori sanitari 13. Identificare i bisogni alimentari di soggetti con malattie che colpiscono l'olfatto e/o il gusto o con problemi di deglutizione, sulla scorta delle indicazioni degli operatori sanitari 14. Identificare i bisogni alimentari di persone anziane, anche sulla scorta delle indicazioni degli operatori sanitari
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Principi di sostenibilità nutrizionale 2. Rapporto multidimensionale tra alimentazione e salute 3. Fisiologia del gusto/olfatto e patologie correlate 4. Cenni di gastroenterologia 5. Competenze e ruolo del Gastro-chef engineering (GCE) 6. Normativa vigente in materia di privacy e tutela dei dati personali 7. Strumenti di rilevazione della customer satisfaction 8. Cenni di nutrizione clinica e dietologia 9. Chimica degli alimenti 10. Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu 11. Principi nutrizionali dei diversi alimenti 12. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 13. Strumenti ICT per lo screening e la valutazione delle preferenze/bisogni alimentari individuali 14. Test per la rilevazione e valutazione delle alterazioni del gusto 15. Patologie e principali problemi di deglutizione 16. Trend gastronomici 17. Principali tradizioni e prescrizioni culturali e religiose in campo alimentare: provenienza e trattamento degli ingredienti, modalità di cottura e preparazione delle pietanze

Referenziazione ISTAT CP2011	3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti
-------------------------------------	--

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
Livello EQF	3
Risultato formativo atteso	Conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
Oggetto di osservazione	Le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari.
Indicatori	Verifica ed autocontrollo dei punti critici, rilevazione dati ed elaborazione documenti di supporto al monitoraggio, organizzazione del presidio di sicurezza, qualità e minimizzazione/eliminazione dei rischi/pericoli.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di "fuori controllo" 2. Stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando 3. Identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio 4. Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento 5. Gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato 6. Dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti 7. Definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.) 8. Definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti 3. Tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività 4. Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti 5. Tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare</p> <p>5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti</p> <p>5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva</p> <p>5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati</p> <p>5.2.2.2.3 - Addetti al banco nei servizi di ristorazione</p> <p>5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante</p> <p>5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate</p> <p>5.2.2.5.1 - Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati</p> <p>5.2.2.5.2 - Esercenti di attività di ristorazione nei mercati e in posti assegnati</p> <p>6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai</p> <p>8.1.4.2.0 - Personale non qualificato nei servizi di ristorazione</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Gestione della cucina e coordinamento del personale
Livello EQF	5
Risultato formativo atteso	Personale di cucina selezionato e gestito
Oggetto di osservazione	le operazioni di gestione della cucina e coordinamento del personale
Indicatori	Utilizzo dei software per il calcolo e la gestione del budget della cucina; coordinamento del personale di cucina
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Supervisionare il personale nelle diverse postazioni assegnate 2. Monitorare la corretta esecuzione delle operazioni di manutenzione e pulizia delle attrezzature e degli utensili da cucina nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza alimentare 3. Valutare lo stato di funzionamento ed efficienza delle attrezzature di cucina 4. Definire e monitorare il bisogno quali-quantitativo di personale 5. Organizzare e implementare strategie per ottimizzare i processi comunicativi tra cucina e servizio 6. Organizzare i gruppi di lavoro e le eventuali turnazioni 7. Coordinare i gruppi di lavoro e utilizzare tecniche di gestione e leadership 8. Fornire precise indicazioni sul lavoro da svolgere ai propri collaboratori supportando la formazione ed inserimenti dei nuovi dipendenti 9. Collaborare al processo di reclutamento del personale di cucina 10. Definire i carichi di lavoro e le mansioni dei componenti del proprio gruppo di lavoro 11. Favorire il flusso informativo e comunicativo all'interno del gruppo di lavoro 12. Applicare tecniche di valutazione delle prestazioni del personale (scale di valutazione, metodo del confronto, ecc.) sulla base degli indicatori di prestazione 13. Gestire eventuali scostamenti rispetto ai costi stimati provvedendo ad individuare soluzioni per mantenere la preparazione dei pasti entro il costo consentito 14. Utilizzare i software per il calcolo e la gestione del budget della cucina (cibo, personale e utilities) 15. Monitorare le fluttuazioni stagionali dei prezzi e i cambiamenti del mercato in un'ottica di ridefinizione del budget 16. Applicare criteri e tecniche di budgeting
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Attrezzature e utensili da cucina: caratteristiche, operazioni di manutenzione e pulizia 2. Criteri e tecniche di budgeting 3. Strumenti per la gestione del budget di cucina 4. Strumenti e tecniche di pianificazione e organizzazione del lavoro 5. Ruoli e mansioni di un team di cucina 6. Nozioni di gestione delle risorse umane 7. Tecniche e strumenti di gestione di una cucina 8. Tecniche e strumenti di esercizio della leadership 9. Tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilità 10. Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale 11. Costi di produzione del settore cucina 12. Modalità d'uso dei principali software per la creazione e la gestione di budget 13. Dinamiche comunicative tra cucina e servizio 14. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp
Referenziazione ISTAT CP2011	<ol style="list-style-type: none"> 3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.5

Denominazione unità di competenza	Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari
Livello EQF	3
Risultato formativo atteso	Materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari
Oggetto di osservazione	Le operazioni di trattamento delle materie prime e semilavorati alimentari.
Indicatori	Pulitura e preparazione degli alimenti e delle apparecchiature, conservazione degli alimenti, verifica dello stato e delle proprietà delle materie prime e degli alimenti trattati e conservati.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche 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.) 3. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 4. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati 5. Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione 6. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 7. Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime 8. Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari 9. Segnalare il livello di deterioramento/deperimento delle materie/prodotti impiegati
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 3. Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati 4. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati 5. Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di pulitura, preparazione e conservazione delle materie prime
Referenziazione ISTAT CP2011	<ol style="list-style-type: none"> 3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva 5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati 5.2.2.2.3 - Addetti al banco nei servizi di ristorazione 5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate 6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.6

Denominazione unità di competenza	Preparazione di piatti salutistici o coerenti con scelte culturali/religiose
Livello EQF	5
Risultato formativo atteso	Piatti preparati conformemente agli standard di qualità e alle esigenze/richieste dei clienti
Oggetto di osservazione	le operazioni di preparazione di piatti salutistici o coerenti con scelte culturali/religiose
Indicatori	Applicazione di tecniche di cottura e preparazione di piatti salutistici; Applicazione di tecniche di cucina creative e innovative.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare tecniche di cucina creative e innovative al fine di adattare le ricette a persone con particolari esigenze (alterazioni del gusto, problemi di deglutizione o masticazione, ecc.) 2. Selezionare ed applicare il processo di fortificazione degli alimenti in funzione delle esigenze nutrizionali del cliente 3. Utilizzare metodi e sostanze per modificare la consistenza del cibo 4. Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti 5. Applicare tecniche di preparazione e cottura adeguate ai diversi modelli di dieta (mediterranea, vegetariana, vegana... ecc.) anche sviluppando nuove combinazioni di ingredienti 6. Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e composizione artistica di piatti e vassoi 7. Fornire informazioni e consigli sulle bevande e comunicarli al personale addetto al servizio 8. Utilizzare utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi 9. Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi 10. Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti 11. Preparare piatti caldi e freddi in base alle esigenze dei clienti e al piano pasti approvato dagli operatori sanitari e nel rispetto di intolleranze e allergie alimentari 12. Individuare la combinazione di metodi di cottura più appropriata a massimizzare il valore nutrizionale anche applicando tecniche innovative 13. Individuare ed applicare la tecnica di cottura e preparazione più adeguata al contesto di riferimento (sanitario o culturale/religioso) e alla differente tipologia di prodotto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Processo di fortificazione degli alimenti: fasi, sostanze e normative 2. Tipologie di bevande ed esigenze di salute 3. Analisi sensoriale e tecniche di cambiamento della consistenza dei cibi 4. Modalità e tecniche di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti 5. Principali tradizioni e prescrizioni culturali e religiose in campo alimentare: provenienza e trattamento degli ingredienti, modalità di preparazione delle pietanze 6. Trend gastronomici 7. Processi di cottura degli alimenti tradizionali e innovativi 8. Principali regimi dietetici e loro caratteristiche nutrizionali (vegetariana, macrobiotica ed eubiotica) 9. Tecniche di preparazione dei pasti 10. Allergie e intolleranze alimentari: tipologie e normative 11. Cenni di dietetica e nutrizione 12. Chimica degli alimenti 13. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti
Referenziazione ISTAT CP2011	<ol style="list-style-type: none"> 3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.7

Denominazione unità di competenza	Promozione del benessere alimentare
Livello EQF	5
Risultato formativo atteso	Educare le persone a pratiche alimentari virtuose
Oggetto di osservazione	Le operazioni di promozione del benessere alimentare
Indicatori	Utilizzo dei social network per la promozione del benessere alimentare; lavoro in team interdisciplinari
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare i principali social network per promuovere la cultura del benessere alimentare 2. Partecipare a iniziative di cooperazione interprofessionale rivolte al potenziamento delle politiche pubbliche in materia di benessere alimentare 3. Partecipare all'ideazione e sviluppo di eventi di divulgazione/promozione della corretta nutrizione 4. Collaborare con gli operatori sanitari e con team di lavoro interdisciplinari al fine di educare le persone a pratiche alimentari virtuose e promuovere comportamenti alimentari sani
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Principi nutrizionali e Linee guida per un'alimentazione sana 2. Ruoli e responsabilità degli operatori socio-sanitari coinvolti nella assistenza alimentare 3. Tecniche e strategie di lavoro in team 4. Rapporto multidimensionale tra alimentazione e salute 5. Principali tendenze alimentari e gastronomiche 6. Tecniche di divulgazione 7. Principali social network: caratteristiche e funzionamento in ottica professionale 8. Competenze e ruolo del Gastro-chef engineering (GCE) 9. Nozioni di counseling e counseling nutrizionale
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare</p> <p>5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti</p>

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Chef di cucina salutistica
Livello EQF	5
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Area di Attività	ADA.23.01.01 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione ADA.23.01.02 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Processo	Servizi di ristorazione
Sequenza di processo	Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi
Qualificazione regionale di riferimento	Chef di cucina salutistica
Descrizione qualificazione	Lo Chef di cucina salutistica concilia scienza e creatività per ideare e realizzare pietanze, migliorando e innovando i metodi di preparazione, con una particolare attenzione agli aspetti del benessere alimentare, dell'equilibrio nutrizionale, della sostenibilità ambientale, anche per soddisfare clienti con particolari esigenze alimentari. Nel rispetto di elevati standard di qualità e delle caratteristiche del contesto socio-economico e culturale, uno CCS si colloca in diversi contesti professionali, ad esempio: può essere responsabile della qualità del cibo e della gestione degli alimenti nelle PFC (ospedali, case di cura, assistenza domiciliare...); si occupa di realizzare pietanze che incontrino le esigenze di persone anziane, nonché di persone con problematiche di deterioramento/alterazione del gusto, di problemi di deglutizione e masticazione, personalizzando ricette e modalità di preparazione; promuove il benessere alimentare e l'innalzamento della cultura culinaria. Uno CCS deve necessariamente possedere competenze di "gastro-ingegneria" che si intersecano con aspetti socio-culturali, storici, sensoriali, salutistici, di ingegneria dei menù e di tecnica di cottura, di sostenibilità etica e ambientale dell'alimentazione. È altresì fondamentale per uno CCS la capacità di interfacciarsi con medici e operatori sanitari e di lavorare in collaborazione con altri professionisti sia della salute che dei comparti turistico e gastronomico.
Referenziazione ATECO 2007	I.55.10.00 - Alberghi I.55.20.20 - Ostelli della gioventù I.55.20.30 - Rifugi di montagna I.55.20.40 - Colonie marine e montane 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.56.10.30 - Gelaterie e pasticcerie I.56.10.41 - Gelaterie e pasticcerie ambulanti I.56.21.00 - Catering per eventi, banqueting I.56.29.10 - Mense I.56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale
Referenziazione ISTAT CP2011	5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti
Codice ISCED-F 2013	1013 Hotel, restaurants and catering
Durata minima complessiva del percorso (ore)	1000
Durata minima di aula (ore)	216
Durata minima laboratorio (ore)	184
Durata minima delle attività di aula e laboratorio rivolte alle KC (ore)	0

Durata massima DAD aula	0
Durata massima FAD aula	0
Durata minima tirocinio in impresa (ore)	400
Durata minima stage + Laboratorio (ore)	584
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Nelle more dell'adozione di una procedura regionale per il riconoscimento dei crediti di ammissione riferiti ad apprendimenti acquisiti anche in contesti non-formali e informali, è richiesto il possesso di titolo di studio conclusivo del secondo ciclo di istruzione / di una Qualifica professionale leFP / di una Certificazione per l'ammissione al terzo periodo didattico (IDA) del secondo livello / di una Qualificazione di formazione professionale di area operativa attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 3. 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 di scolarizzazione. Per i cittadini stranieri è necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore al B1 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 superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutta la documentazione relativa ai requisiti minimi di ingresso dei partecipanti va conservata agli atti da parte del soggetto erogatore. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto erogatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga.
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	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 all'attività formativa da realizzare. I tutor di stage devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento.
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di laboratorio specialistico conforme alle indicazioni specifiche emanate dalla Regione Campania
Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti	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 per "Chef di Cucina Salutistica"
Grado minimo d'istruzione previsto	Diploma
Età minima prevista	17 anni
Gestione dei crediti formativi	È ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto.
Eventuali ulteriori indicazioni	
ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE	
1 - Gestione sostenibile dei processi di approvvigionamento di materie prime e semilavorati alimentari 2 - Ideazione e sviluppo di ricette e menù per persone con bisogni nutrizionali speciali e/o coerenti con scelte culturali/religiose 3 - Gestione della cucina e coordinamento del personale 4 - Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari	

- 5 - Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari
- 6 - Preparazione di piatti salutistici o coerenti con scelte culturali/religiose
- 7 - Promozione del benessere alimentare

CORSI ANNUALITÀ

Anno	Ore	Esame Intermedio
1° Anno	1000	No

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Gestione sostenibile dei processi di approvvigionamento di materie prime e semilavorati alimentari
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Gestione sostenibile dei processi di approvvigionamento di materie prime e semilavorati alimentari (3493)
Risultato formativo atteso	Proposte di fornitura di materie prime e semilavorati alimentari valutate e selezionate nel rispetto dei parametri di qualità e sostenibilità
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificare tipologia e fabbisogno di prodotti alimentari da acquistare in funzione delle scorte presenti, del piano di attività e della loro stagionalità 2. Mappare il contesto delle produzioni locali, i relativi livelli di qualità e le possibilità di approvvigionamento 3. Definire tempi e modi del servizio di fornitura in funzione dello specifico contesto (sociale e/o sanitario) 4. Raccogliere e catalogare informazioni su produttori e fornitori relative a certificazioni e parametri di sostenibilità (utilizzo di materiali di imballaggio monouso, agricoltura biologica, sostenibilità sociale, ecc.) 5. Predisporre ed aggiornare la reportistica di riferimento (inventari, report sulla gestione dei fornitori, ecc.) anche attraverso l'utilizzo delle tecnologie informatiche 6. Valutare e selezionare i potenziali fornitori in funzione dei parametri di qualità e sostenibilità 7. Applicare criteri di analisi della qualità di attrezzature da cucina e articoli di consumo 8. Applicare criteri di analisi della qualità di materie prime e semilavorati alimentari 9. Applicare criteri di analisi dei costi e selezione delle proposte di fornitura
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tecniche di preventivazione, analisi dei costi 2. Filiera agroalimentare e ittica: caratteristiche, criteri di qualità e sostenibilità 3. Cenni di dietetica e nutrizione 4. Principali software per la creazione e gestione di database 5. Catena di approvvigionamento alimentare: criteri di gestione e caratteristiche 6. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 7. Principali attrezzature da cucina e materiali di consumo 8. Standard, normative e certificazioni di qualità delle materie prime e semilavorati alimentari 9. Certificazioni di origine tipica (DOP, IGP, ...) 10. Strumenti e modelli di valutazione della sostenibilità dei sistemi di produzione e consumo alimentare
Vincoli (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

Denominazione unità formativa	Ideazione e sviluppo di ricette e menù per persone con bisogni nutrizionali speciali e/o coerenti con scelte culturali/religiose
Livello EQF	5
Denominazione unità di competenza	Ideazione e sviluppo di ricette e menù per persone con bisogni nutrizionali speciali e/o coerenti con scelte culturali/religiose (3494)
Risultato formativo atteso	Ricette e menù ideati nel rispetto di specifiche esigenze mediche e/o coerenti con scelte culturali/religiose
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Progettare menù completi che includono anche consigli sulle bevande 2. Definire - in accordo con gli operatori sanitari – il programma di fornitura dei pasti tenendo conto anche delle principali problematiche di accessibilità per anziani e disabili 3. Concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche 4. Selezionare il metodo di cottura in grado di massimizzare la freschezza e la qualità degli ingredienti previsti per ciascuna ricetta 5. Adeguare e personalizzare le scelte enogastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze di gusto del target di clientela di riferimento 6. Valutare la fattibilità di nuovi pasti/ricette in collaborazione con team multidisciplinari e nel rispetto degli stili alimentari del target di riferimento 7. Elaborare menù o singoli pasti coerenti con le scelte culturali/religiose dei clienti e avendo cura di selezionare metodi di preparazione e cottura adeguati 8. Utilizzare gli strumenti di rilevazione della soddisfazione culinaria dei clienti 9. Utilizzare i principali strumenti ICT per lo screening e la valutazione delle preferenze/bisogni alimentari individuali nel rispetto delle linee guida sulla privacy e riservatezza dei dati 10. Elaborare proposte culinarie (menù o singoli pasti) in funzione delle preferenze/bisogni alimentari individuali rilevati in fase di valutazione e in collaborazione con gli operatori sanitari 11. Utilizzare i test per la rilevazione e valutazione delle alterazioni del gusto 12. Identificare i bisogni alimentari di soggetti che hanno subito interventi di natura gastroenterologica, sulla scorta delle indicazioni degli operatori sanitari 13. Identificare i bisogni alimentari di soggetti con malattie che colpiscono l'olfatto e/o il gusto o con problemi di deglutizione, sulla scorta delle indicazioni degli operatori sanitari 14. Identificare i bisogni alimentari di persone anziane, anche sulla scorta delle indicazioni degli operatori sanitari
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Principi di sostenibilità nutrizionale 2. Rapporto multidimensionale tra alimentazione e salute 3. Fisiologia del gusto/olfatto e patologie correlate 4. Cenni di gastroenterologia 5. Competenze e ruolo del Gastro-chef engineering (GCE) 6. Normativa vigente in materia di privacy e tutela dei dati personali 7. Strumenti di rilevazione della customer satisfaction 8. Cenni di nutrizione clinica e dietologia 9. Chimica degli alimenti 10. Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu 11. Principi nutrizionali dei diversi alimenti 12. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 13. Strumenti ICT per lo screening e la valutazione delle preferenze/bisogni alimentari individuali 14. Test per la rilevazione e valutazione delle alterazioni del gusto 15. Patologie e principali problemi di deglutizione 16. Trend gastronomici 17. Principali tradizioni e prescrizioni culturali e religiose in campo alimentare: provenienza e trattamento degli ingredienti, modalità di cottura e preparazione delle pietanze
Vincoli (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3

Denominazione unità formativa	Gestione della cucina e coordinamento del personale
Livello EQF	5
Denominazione unità di competenza	Gestione della cucina e coordinamento del personale (3495)
Risultato formativo atteso	Personale di cucina selezionato e gestito
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Supervisionare il personale nelle diverse postazioni assegnate 2. Monitorare la corretta esecuzione delle operazioni di manutenzione e pulizia delle attrezzature e degli utensili da cucina nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza alimentare 3. Valutare lo stato di funzionamento ed efficienza delle attrezzature di cucina 4. Definire e monitorare il bisogno quali-quantitativo di personale 5. Organizzare e implementare strategie per ottimizzare i processi comunicativi tra cucina e servizio 6. Organizzare i gruppi di lavoro e le eventuali turnazioni 7. Coordinare i gruppi di lavoro e utilizzare tecniche di gestione e leadership 8. Fornire precise indicazioni sul lavoro da svolgere ai propri collaboratori supportando la formazione ed inserimenti dei nuovi dipendenti 9. Collaborare al processo di reclutamento del personale di cucina 10. Definire i carichi di lavoro e le mansioni dei componenti del proprio gruppo di lavoro 11. Favorire il flusso informativo e comunicativo all'interno del gruppo di lavoro 12. Applicare tecniche di valutazione delle prestazioni del personale (scale di valutazione, metodo del confronto, ecc.) sulla base degli indicatori di prestazione 13. Gestire eventuali scostamenti rispetto ai costi stimati provvedendo ad individuare soluzioni per mantenere la preparazione dei pasti entro il costo consentito 14. Utilizzare i software per il calcolo e la gestione del budget della cucina (cibo, personale e utilities) 15. Monitorare le fluttuazioni stagionali dei prezzi e i cambiamenti del mercato in un'ottica di ridefinizione del budget 16. Applicare criteri e tecniche di budgeting
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Attrezzature e utensili da cucina: caratteristiche, operazioni di manutenzione e pulizia 2. Criteri e tecniche di budgeting 3. Strumenti per la gestione del budget di cucina 4. Strumenti e tecniche di pianificazione e organizzazione del lavoro 5. Ruoli e mansioni di un team di cucina 6. Nozioni di gestione delle risorse umane 7. Tecniche e strumenti di gestione di una cucina 8. Tecniche e strumenti di esercizio della leadership 9. Tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilità 10. Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale 11. Costi di produzione del settore cucina 12. Modalità d'uso dei principali software per la creazione e la gestione di budget 13. Dinamiche comunicative tra cucina e servizio 14. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp
Vincoli (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4

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

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5

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

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6

Denominazione unità formativa	Preparazione di piatti salutistici o coerenti con scelte culturali/religiose
Livello EQF	5
Denominazione unità di competenza	Preparazione di piatti salutistici o coerenti con scelte culturali/religiose (3496)
Risultato formativo atteso	Piatti preparati conformemente agli standard di qualità e alle esigenze/richieste dei clienti
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare tecniche di cucina creative e innovative al fine di adattare le ricette a persone con particolari esigenze (alterazioni del gusto, problemi di deglutizione o masticazione, ecc.) 2. Selezionare ed applicare il processo di fortificazione degli alimenti in funzione delle esigenze nutrizionali del cliente 3. Utilizzare metodi e sostanze per modificare la consistenza del cibo 4. Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti 5. Applicare tecniche di preparazione e cottura adeguate ai diversi modelli di dieta (mediterranea, vegetariana, vegana... ecc.) anche sviluppando nuove combinazioni di ingredienti 6. Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e composizione artistica di piatti e vassoi 7. Fornire informazioni e consigli sulle bevande e comunicarli al personale addetto al servizio 8. Utilizzare utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi 9. Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi 10. Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti 11. Preparare piatti caldi e freddi in base alle esigenze dei clienti e al piano pasti approvato dagli operatori sanitari e nel rispetto di intolleranze e allergie alimentari 12. Individuare la combinazione di metodi di cottura più appropriata a massimizzare il valore nutrizionale anche applicando tecniche innovative 13. Individuare ed applicare la tecnica di cottura e preparazione più adeguata al contesto di riferimento (sanitario o culturale/religioso) e alla differente tipologia di prodotto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Processo di fortificazione degli alimenti: fasi, sostanze e normative 2. Tipologie di bevande ed esigenze di salute 3. Analisi sensoriale e tecniche di cambiamento della consistenza dei cibi 4. Modalità e tecniche di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti 5. Principali tradizioni e prescrizioni culturali e religiose in campo alimentare: provenienza e trattamento degli ingredienti, modalità di preparazione delle pietanze 6. Trend gastronomici 7. Processi di cottura degli alimenti tradizionali e innovativi 8. Principali regimi dietetici e loro caratteristiche nutrizionali (vegetariana, macrobiotica ed eubiotica) 9. Tecniche di preparazione dei pasti 10. Allergie e intolleranze alimentari: tipologie e normative 11. Cenni di dietetica e nutrizione 12. Chimica degli alimenti 13. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti
Vincoli (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.7

Denominazione unità formativa	Promozione del benessere alimentare
Livello EQF	5
Denominazione unità di competenza	Promozione del benessere alimentare (3497)
Risultato formativo atteso	Educare le persone a pratiche alimentari virtuose
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare i principali social network per promuovere la cultura del benessere alimentare 2. Partecipare a iniziative di cooperazione interprofessionale rivolte al potenziamento delle politiche pubbliche in materia di benessere alimentare 3. Partecipare all'ideazione e sviluppo di eventi di divulgazione/promozione della corretta nutrizione 4. Collaborare con gli operatori sanitari e con team di lavoro interdisciplinari al fine di educare le persone a pratiche alimentari virtuose e promuovere comportamenti alimentari sani
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Principi nutrizionali e Linee guida per un'alimentazione sana 2. Ruoli e responsabilità degli operatori socio-sanitari coinvolti nella assistenza alimentare 3. Tecniche e strategie di lavoro in team 4. Rapporto multidimensionale tra alimentazione e salute 5. Principali tendenze alimentari e gastronomiche 6. Tecniche di divulgazione 7. Principali social network: caratteristiche e funzionamento in ottica professionale 8. Competenze e ruolo del Gastro-chef engineering (GCE) 9. Nozioni di counseling e counseling nutrizionale
Vincoli (eventuali)	