

Tecnico della produzione pasti

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Tecnico della produzione pasti è in grado di definire e realizzare ricette e menù per diverse specialità culinarie, di valorizzare l'immagine del prodotto culinario da presentare e di garantire gli standard di qualità e gusto prefissati, utilizzando tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti e promuovendo i prodotti enogastronomici tipici del territorio.

AREA PROFESSIONALE

Produzione e distribuzione pasti

LIVELLO EQF

4

PROFILI COLLEGATI - COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	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
ATECO 2007	56.29.10 Mense 56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale 56.10.11 Ristorazione con somministrazione 56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole 56.10.50 Ristorazione su treni e navi 56.21.00 Catering per eventi, banqueting
Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni	SEP 23 - Servizi turistici ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione ADA.23.01.02 (ex ADA.19.13.30) - Gestione e coordinamento delle attività di cucina ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Unità di competenza	Capacità	Conoscenze
1. Ideazione e sviluppo ricette	Concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche	- Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime degli alimenti - La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) - Moderne tecniche di cottura degli alimenti: al microonde, cottura confit, cottura con sonda, affumicatura
	Identificare la struttura di ricette-base tradizionali e tipiche al fine di riproporle in modo personalizzato	
	Individuare assemblaggi di prodotti alimentari in base alle diverse caratteristiche organolettiche e morfologiche	
	Rilevare stili alimentari ed esigenze dietologiche peculiari della clientela	
2. Configurazione menù	Adeguare e personalizzare le scelte enogastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze del settore e di gusto del target di clientela	- Principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, vegana, macrobiotica ed eubiotica - Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari - Principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione sequenze alimentari cibo/vino - Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza - Principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni, etichette, certificazioni, tracciabilità - Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente - Tecniche di food & beverage cost - Tecniche di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti - Tecniche per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate - Tecnologie moderne di manipolazione, conservazione e stoccaggio dei cibi e relativi standard di qualità - Tradizionali metodi di cottura degli alimenti: bollire, arrostiti, grigliare, friggere verdure, carni, pesci, crostacei, molluschi, pasta e riso - Tradizioni culturali ed enogastronomiche del territorio
	Definire accostamenti appropriati tra pietanze e gamma di vini offerta per la realizzazione di menù tradizionali e innovativi	
	Prefigurare sequenze alimentari - cibi/vini - per la composizione di menù innovativi ed esclusivi nell'ottica della valorizzazione dei prodotti tipici e del made in Italy	
	Scegliere le diverse componenti culinarie del menù anche in funzione dei parametri di costo prefissati	
3. Composizione specialità culinarie	Scegliere qualità e dosaggi di materie prime e semilavorati per la realizzazione di pietanze complesse, valorizzando stagionalità e territorialità dei prodotti e tenendo conto dei principi etici e di sostenibilità (ad es. riutilizzo delle materie prime)	
	Scegliere tempi, temperature e metodi di cottura specifici per tipologia di alimento prevedendone le principali alterazioni e trasformazioni	
	Selezionare utensili e attrezzature ad hoc per la pulitura, il taglio ed il trattamento di materie prime e semilavorati	
	Utilizzare sistemi tecnologici avanzati per la trasformazione, conservazione e stoccaggio di grandi quantità di cibi nel rispetto degli standard qualitativi e di gusto prefissati	
4. Proposizione estetica degli elaborati culinari	Adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e impiattamento dei cibi seguendo regole creative e di gusto estetico	
	Applicare criteri e modalità creative di presentazione delle preparazioni gastronomiche in linea con lo stile della proposta ristorativa	
	Prefigurarsi l'immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività	
	Scegliere modalità e tecniche di decorazione e guarnizione per la presentazione del piatto	

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

Unità di competenza <i>1. Ideazione e sviluppo ricette</i>		
Indicatori	Capacità	Conoscenze
▪ Elaborazione ricette tipiche e tradizionali ▪ Elaborazione ricette per specialità culinarie complesse ▪ Elaborazione ricette dietetiche: macrobiotiche, eubiotiche, vegetariane, vegane	▪ Concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche ▪ Identificare la struttura di ricette-base tradizionali e tipiche al fine di riproporle in modo personalizzato ▪ Individuare assemblaggi di prodotti alimentari in base alle diverse caratteristiche organolettiche e morfologiche ▪ Rilevare stili alimentari ed esigenze dietologiche peculiari della clientela	▪ Principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, vegana, macrobiotica ed eubiotica ▪ Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime degli alimenti ▪ Principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni, etichette, certificazioni, tracciabilità ▪ Principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione sequenze alimentari cibo/vino ▪ Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ▪ La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
Risultato atteso		
Ricette personalizzate e innovative elaborate secondo canoni nutrizionali e organolettici appropriati		

Unità di competenza 2. Configurazione menù		
Indicatori	Capacità	Conoscenze
■ Confezionamento menù tradizionali e innovativi in base al budget previsto ■ Pianificazione della rotazione dei menù: settimanale, mensile, stagionale	■ Adeguare e personalizzare le scelte enogastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze del settore e di gusto del target di clientela ■ Definire accostamenti appropriati tra pietanze e gamma di vini offerta per la realizzazione di menù tradizionali e innovativi ■ Prefigurare sequenze alimentari – cibi/vini – per la composizione di menù innovativi ed esclusivi nell’ottica della valorizzazione dei prodotti tipici e del made in Italy ■ Scegliere le diverse componenti culinarie del menù anche in funzione dei parametri di costo prefissati	■ Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ■ Tecniche di food & beverage cost ■ Principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione sequenze alimentari cibo/vino ■ Tradizioni culturali ed enogastronomiche del territorio ■ Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ■ La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
Risultato atteso		
Menù confezionati e proposti periodicamente in ragione delle tendenze del settore e delle diverse esigenze alimentari della clientela di riferimento e in coerenza con il budget previsto		

Unità di competenza
3. Composizione specialità culinarie

Indicatori	Capacità	Conoscenze
▪ Controllo qualità dei prodotti alimentari da impiegare ▪ Preparazione pietanze complesse e specialità culinarie ▪ Cottura, trasformazione, conservazione e stoccaggio dei prodotti alimentari	▪ Scegliere qualità e dosaggi di materie prime e semilavorati per la realizzazione di pietanze complesse, valorizzando stagionalità e territorialità dei prodotti e tenendo conto dei principi etici e di sostenibilità (ad es. riutilizzo delle materie prime) ▪ Scegliere tempi, temperature e metodi di cottura specifici per tipologia di alimento prevedendone le principali alterazioni e trasformazioni ▪ Selezionare utensili e attrezzature ad hoc per la pulitura, il taglio ed il trattamento di materie prime e semilavorati ▪ Utilizzare sistemi tecnologici avanzati per la trasformazione, conservazione e stoccaggio di grandi quantità di cibi nel rispetto degli standard qualitativi e di gusto prefissati	▪ Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime degli alimenti ▪ Tecniche per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate ▪ Tradizionali metodi di cottura degli alimenti: bollire, arrostiti, grigliare, friggere verdure, carni, pesci, crostacei, molluschi, pasta e riso ▪ Moderne tecniche di cottura degli alimenti: al microonde, cottura confit, cottura con sonda, affumicatura ▪ Tradizioni culturali ed enogastronomiche del territorio ▪ Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari ▪ Tecnologie moderne di manipolazione, conservazione e stoccaggio dei cibi e relativi standard di qualità ▪ Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ▪ La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
Risultato atteso		
Specialità culinarie preparate secondo tecniche specifiche e alimenti manipolati nel rispetto del rapporto tecnologia/gusto prefissato		

Unità di competenza <i>4. Proposizione estetica degli elaborati culinari</i>		
Indicatori	Capacità	Conoscenze
▪ Disposizione dei cibi nel piatto secondo principi estetici ▪ Guarnizione e decorazione piatti ▪ Presentazione delle portate	▪ Adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e impiattamento dei cibi seguendo regole creative e di gusto estetico ▪ Applicare criteri e modalità creative di presentazione delle preparazioni gastronomiche in linea con lo stile della proposta ristorativa ▪ Prefigurarsi l'immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività ▪ Scegliere modalità e tecniche di decorazione e guarnizione per la presentazione del piatto	▪ Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ▪ Tecniche per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate ▪ Tecniche di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti ▪ Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ▪ La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
Risultato atteso		
Specialità culinarie presentate in modo creativo e con senso estetico		