

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Tecnico della ristorazione - Chef
Livello EQF	4
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	Il Tecnico della ristorazione - Chef si occupa di ideare e sviluppare ricette, di definire il tipo di menù e gli abbinamenti fra le diverse pietanze e fra queste e i vini e di sovrintendere le attività della cucina affinché gli operatori lavorino per realizzarle. Inoltre, esegue i piatti, da quelli semplici a quelli più complessi, da quelli caldi a quelli freddi, valutando costantemente i tempi di lavoro, in relazione alle richieste provenienti dalla sala. Garantisce la qualità dei piatti serviti, sia in termini di preparazione che di presentazione. E' di sua competenza, infine, la predisposizione degli ordini di materiale da richiedere ai fornitori. Presta generalmente servizio in qualità di dipendente presso strutture alberghiere dotate del servizio ristorazione, presso mense collettive, ristoranti e agenzie di catering. I contratti applicati possono essere anche stagionali se la struttura non resta aperta per l'intero anno. Nell'esercizio delle proprie attività dispone di un considerevole grado di autonomia. Si relaziona con i diversi operatori di cucina, coordinandone le attività, e con il Maître che coordina il servizio in sala.
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.56.10.50 - 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
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. Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari (17) 2. Coordinamento dei diversi operatori e delle risorse umane (87) 3. Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori (223) 4. Ideazione e sviluppo delle ricette (248) 5. Preparazione dei dolci (340) 6. Preparazione dei piatti complessi (342) 7. Preparazione dei piatti semplici (344) 8. Progettazione del menù (352) 9. Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari (436) 	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

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 i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo 2. Definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.) 3. Dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti 4. Gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato 5. Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento 6. Identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio 7. Stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando 8. Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di "fuori 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.2

Denominazione unità di competenza	Coordinamento dei diversi operatori e delle risorse umane
Livello EQF	4
Risultato formativo atteso	Operatori e risorse umane gestite e organizzate conciliando attitudini personali, competenze professionali ed esigenze aziendali
Oggetto di osservazione	Le operazioni di coordinamento degli operatori e delle risorse umane.
Indicatori	Definizione dei carichi di lavoro e dei compiti e delle responsabilità di ciascuna risorsa; organizzazione dei turni di lavoro; definizione dei flussi comunicativi; coordinamento delle attività in corso.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare che il lavoro venga eseguito secondo le indicazioni fornite 2. Coordinare i gruppi di lavoro e utilizzare tecniche di gestione e leadership 3. Definire e monitorare il bisogno quali-quantitativo di personale 4. Definire i carichi di lavoro e le mansioni dei componenti del proprio gruppo di lavoro 5. Favorire il flusso informativo e comunicativo all'interno del gruppo di lavoro 6. Fornire precise indicazioni sul lavoro da svolgere ai propri collaboratori 7. Organizzare i gruppi di lavoro e le eventuali turnazioni
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elementi di organizzazione aziendale 2. Elementi e tecniche di organizzazione del lavoro 3. Normativa sui contratti di settore 4. Tecniche e strumenti di esercizio della leadership 5. Tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilità 6. Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>1.2.2.5.0 - Direttori e dirigenti generali di aziende nel settore dei servizi di alloggio e ristorazione</p> <p>1.3.1.5.0 - Imprenditori e responsabili di piccoli alberghi, alloggi o aree di campeggio e di piccoli esercizi di ristorazione</p> <p>2.5.1.3.2 - Specialisti dell'organizzazione del lavoro</p> <p>3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare</p> <p>4.1.1.4.0 - Addetti alla gestione del personale</p> <p>5.2.1.1.0 - Esercenti nelle attività ricettive</p> <p>5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti</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>5.4.2.1.3 - Esercenti di attività ricreative</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori
Livello EQF	4
Risultato formativo atteso	Proposte di fornitura analizzate e selezionate in funzione del proprio fabbisogno
Oggetto di osservazione	Le operazioni di gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori.
Indicatori	Analisi del fabbisogno di prodotti e servizi da acquistare; analisi e selezione delle proposte di fornitura.
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare criteri di analisi e selezione delle proposte di fornitura2. Applicare tecniche di negoziazione con i fornitori al fine di ottenere migliori condizioni di acquisto3. Applicare tecniche di relazione e comunicazione efficace con i fornitori4. Definire tempi e modi del servizio di fornitura in funzione delle proprie esigenze5. Identificare il fabbisogno di prodotti e servizi da acquistare in funzione delle scorte presenti e del piano di attività previsto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche funzionali di prodotti e servizi2. Elementi relativi alla normativa su contratti e appalti3. Tecniche di comunicazione efficace4. Sistemi informatici per la gestione degli acquisti5. Tecniche di negoziazione6. Tecniche di preventivazione, analisi dei costi
Referenziazione ISTAT CP2011	<ol style="list-style-type: none">3.3.1.2.1 - Contabili3.3.3.1.0 - Approvvigionatori e responsabili acquisti3.3.3.2.0 - Responsabili di magazzino e della distribuzione interna4.3.1.1.0 - Addetti alla gestione degli acquisti

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Ideazione e sviluppo delle ricette
Livello EQF	4
Risultato formativo atteso	Ricette personalizzate ed innovative elaborate secondo canoni nutrizionali ed organolettici appropriati
Oggetto di osservazione	Le operazioni di ideazione e sviluppo delle ricette.
Indicatori	Ideazione di ricette tipiche e tradizionali; elaborazione di ricette relative a specialità culinarie, anche complesse; elaborazione ricette dietetiche: macrobiotiche, eubiotiche, vegetariane.
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche2. Identificare la struttura di ricette-base tradizionali e tipiche al fine di riproporle in modo personalizzato3. Individuare diverse combinazioni di prodotti alimentari in base alle loro caratteristiche organolettiche e morfologiche4. Rilevare stili alimentari ed esigenze dietologiche peculiari della clientela
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di gastronomia2. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp)3. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp4. Principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica ed eubiotica5. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti6. Tecniche per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate7. Tecnologie moderne di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità
Referenziazione ISTAT CP2011	<ol style="list-style-type: none">3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.5

Denominazione unità di competenza	Preparazione dei dolci
Livello EQF	3
Risultato formativo atteso	Dolci preparati nel rispetto della normativa igienico - sanitaria e secondo le richieste del cliente
Oggetto di osservazione	Le operazioni di preparazione dei dolci
Indicatori	Elaborazione ricette dolciarie, preparazione degli impasti e delle creme, controllo tempi di cottura, controllo della qualità delle materie prime e dei semilavorati, realizzazione della farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti da presentare.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 2. Applicare criteri di decorazione 3. Applicare procedure di controllo/regolazione processo di cottura prodotti da forno 4. Applicare tecniche di preparazione degli impasti 5. Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione 6. Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati 7. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 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) 9. Utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno 10. Utilizzare modalità di controllo e regolazione qualità formatura dell'impasto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità d'uso delle materie prime e dei preparati di base per la pasticceria di cucina 2. Elementi di gastronomia 3. Elementi di scienze e tecnologie alimentari 4. Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno 5. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 6. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 7. Tecniche di farcitura prodotti di pasticceria 8. Processi di lievitazione 9. Impianti di cottura prodotti da forno (forni statici, rotativi, ventilati): tipologie e funzionamento
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>6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.6

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

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.8

Denominazione unità di competenza	Progettazione del menù
Livello EQF	4
Risultato formativo atteso	Menù proposti periodicamente in ragione delle diverse esigenze alimentari della clientela di riferimento e della disponibilità di prodotti freschi e/o di stagione
Oggetto di osservazione	Le operazioni di progettazione dei menù.
Indicatori	Applicazione di politiche di prezzo adatte al proprio standard di servizio; elaborazione di menù tipici ed innovativi; pianificazione della rotazione dei menù.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adeguare e personalizzare le scelte enogastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze di gusto del target di clientela di riferimento 2. Concepire sequenze alimentari per la composizione di menu innovativi ed esclusivi 3. Definire accostamenti appropriati tra pietanze e gamma di vini disponibile per la realizzazione di menu tradizionali e tipici 4. Proporre sequenze di pietanze funzionali alla stagionalità degli ingredienti 5. Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento 6. Scegliere le diverse componenti culinarie del menu anche in funzione dei parametri di costo prefissati
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu 2. Diverse tipologie di menu 3. Elementi di gastronomia 4. Politiche di prezzo 5. Principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica ed eubiotica 6. Principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione degli abbinamenti cibo-vini 7. Principi nutrizionali dei diversi alimenti 8. 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 3.1.5.5.0 - Tecnici della produzione di servizi 3.4.1.2.2 - Organizzatori di convegni e ricevimenti

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.9

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