

L'Unione Cuochi Regione Lombardia  
è rappresentanza regionale  
della **Federazione Italiana Cuochi**.

L'Unione è presente nel territorio lombardo  
con le varie **associazioni cuochi provinciali**.

[info@cuochilombardia.it](mailto:info@cuochilombardia.it)  
[www.cuochilombardia.it](http://www.cuochilombardia.it)

Curriculum vitae  
per **competenze?**

Dai primi giorni di lavoro, nel lungo percorso della  
carriera professionale di un cuoco,  
tante sono le **competenze professionali** che  
sono sviluppate dalle esperienze *vissute*.

Il presente volantino propone un riassunto ragionato di  
competenze da indicare in un curriculum che sia reale  
**carta d'identità** dell'operatore del nostro settore.

Le competenze indicate sono state definite dai  
professionisti dell'Unione Cuochi all'interno del  
progetto **JOB20** realizzato con **Assolombarda**.



**CUOCO: QUALI  
COMPETENZE?**



Unione  
Cuochi  
Regione  
Lombardia



Curriculum vitae  
per **competenze?**

Un **modello** di lavoro

# Il cuoco: quali competenze nel lavoro?

## GESTIRE LE INFORMAZIONI

Analizza listini e documentazioni tecnica di settore

Produce documentazione per il sistema contabile

Produce documentazione di natura fiscale

Costruisce schemi per l'analisi dei punti critici (HACCP)

Gestisce documentazione a livello informatico con i principali software

Personalizza le produzioni sulla base delle informazioni raccolte dalla committenza

Riconosce e interpreta i dati di un bilancio di esercizio tipico del settore ristorativo

Inserisce nelle produzioni nuove tecnologie o nuove attività in contesto di evoluzione professionale

Raccoglie informazioni dal contesto di mercato e le inserisce nelle produzioni di cucina

Interpreta le tendenze dei consumatori in contesti mutevoli

## GESTIRE RELAZIONI E COMPORAMENTI

Collabora in gruppi di lavoro nelle fasi di pianificazione e organizzazione delle attività

Collabora in gruppi di lavoro nelle fasi operative di cucina

Applica i comportamenti tipici dell'etica professionale

Applica i comportamenti tipici degli obblighi professionali di legge

Lavora in contesti operativi gestendo problemi

## PRODURRE E CONTROLLARE IL LAVORO

Gestisce le procedure tipiche delle produzioni di cucina

Organizza gli approvvigionamenti di materie prime per le produzioni di cucina

Applica i principi di prevenzione dei rischi igienici nelle produzioni

Applica i principali criteri legislativi del settore ristorativo

Modula le produzioni sulla base di criteri nutrizionali

Imposta un semplice sistema contabile per la gestione di un'attività ristorativa o di un evento

Gestisce la comunicazione operativa interna all'azienda

Gestisce la comunicazione esterna all'azienda anche in lingua straniera

Definisce strumenti di controllo delle produzioni di cucina

Redige una modulistica a supporto delle produzioni

Registra i dati di natura economica di un'attività o di un evento

Costruisce report per la verifica di un'attività o di un evento

## ASSUMERSI RESPONSABILITÀ NELLA PROFESSIONE

Formula proposte di vendita di prodotti/servizi personalizzate (adeguate al profilo del cliente) e adeguate al contesto/evento

Individua le necessità operative dell'impresa per la produzione e la vendita dei prodotti/servizi, nel rispetto degli standard qualitativi aziendali

Appronta e organizza le fasi operative del lavoro di cucina

Pianifica semplici obiettivi di natura finanziaria da raggiungere con l'erogazione del servizio/prodotto

Costruisce una sequenza operativa delle fasi del lavoro con un approccio risolutivo dei problemi