



UNIONCAMERE



5.2.2.1 : Cuochi in alberghi e ristoranti

-- Seleziona una regione --

Le professioni comprese in questa categoria dirigono la preparazione o preparano direttamente su ordinazione del cliente cibi come antipasti, primi e secondi piatti, insalate e dessert a base di vegetali, di carni o di altri prodotti, curandone la presentazione, il condimento e la cottura. Predispongono menu giornalieri, ordinano gli alimenti e i prodotti necessari per la cucina, si occupano della loro conservazione e sovrintendono all'igiene dei luoghi e delle attrezzature per la preparazione.



SISTEMA INFORMATIVO SULLE PROFESSIONI

Entrate programmate nel 2022*

Giovani



*Valori assoluti arrotondati alle decine

Forme contrattuali delle assunzioni



Quote di entrate con contratti non alle dipendenze

Lavoratori in somministrazione	1,1 %
Collaboratori	0,0 %
Altre forme non alle dipendenze	0,2 %

Difficoltà di reperimento



Motivi delle difficoltà

Per mancanza di candidati	64,9 %
Preparazione inadeguata	29,1 %
Altri motivi	6,0 %

Esperienza



Esperienza professionale	29,1 %
Esperienza nello stesso settore	55,4 %

Assunzioni per sostituzione





9,9 %

Esperienza generica di lavoro

29 %



5,6 %

Esperienza non richiesta

Genere

Immigrati

Maschi



34,5 %

Femmine



9,4 %

17,0% **

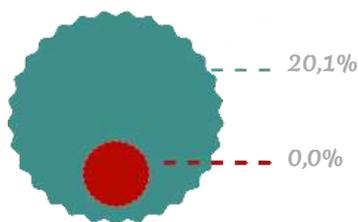
Ugualmente adatti



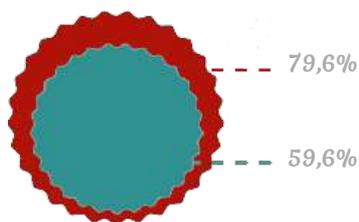
56,1 %

(**) Numero previsto di immigrati in entrata nell'azienda

Livello di istruzione



Scuola dell'obbligo esplicita e potenziale



Formazione professionale esplicita e potenziale

Diploma secondario Titolo universitario e ITS

I dati sulla domanda di qualificati o diplomati professionali sono esposti secondo due componenti differenti. Oltre ai qualificati e diplomati professionali espressamente segnalati (entrate esplicite), le imprese ricercano lavoratori che genericamente abbiano frequentato la 'scuola dell'obbligo'. Si sono verificati i casi in cui tale richiesta è associata a professioni per le quali esistono corsi per la formazione professionale triennale. Si è così individuata una ulteriore 'domanda potenziale' di qualifiche professionali.

Dimensione di impresa

Necessità ulteriore formazione

1 - 9 dip.

10 - 49 dip.

50 dip. e oltre



59,9 %



32,1 %



8,0 %



68 %

Competenze ritenute molto importanti per la professione

Trasversali

Lavorare in gruppo

59%

Problem solving	39%
Lavorare in autonomia	46%
Flessibilità e adattamento	66%
Green	
Risparmio energetico e sostenibilità ambientale	58%
Tecnologiche	
Utilizzare linguaggi e metodi matematici e informatici	11%
Utilizzare competenze digitali	0%
Applicare tecnologie 4.0 per innovare processi	9%
Comunicative	
Comunicare in italiano informazioni dell'impresa	31%
Comunicare in lingue straniere	12%

Compiti e attività segnalati dalle imprese per alcuni profili professionali specifici di questa professione

AIUTO CUOCO:

Supporta il cuoco nella preparazione dei pasti, distribuisce gli stessi e provvede alla pulizia dei locali, degli ambienti circostanti e delle attrezzature. Si occupa delle pulizie e del riordino della cucina, aiuta il cuoco nella preparazione dei pasti e nella pulitura di verdure, frutta e ortaggi. Aiuta lo chef nella preparazione dei piatti: lava, taglia le verdure, prepara le insalate, compone i piatti, controlla la cottura dei cibi. Aiuta il cuoco a cucinare i cibi, li mette nelle vaschette e provvede all'imballaggio degli stessi. Aiuta il cuoco, governa la cucina, serve al banco self-service.

COMMIS DI CUCINA:

Si occupa della preparazione dei pasti, effettua le verifiche merceologiche sugli alimenti di partenza e garantisce la qualità dei cibi attraverso corretti processi di manipolazione, cottura, conservazione degli stessi. Prepara gli ingredienti delle varie pietanze, controlla la cottura, lava le stoviglie, pulisce e riassetta la cucina, rifornisce di alimenti le celle frigorifere. Aiuta nella preparazione dei piatti, prepara antipasti, cura la cottura degli alimenti, pulisce e taglia alimenti, prepara salse. Coadiuvando l'attività dei cuochi in cucina, pulisce le verdure, controlla le cotture delle pietanze, impiatta. Dà supporto al cuoco nella preparazione dei piatti: lava, taglia le verdure, prepara e cuoce i cibi. Si occupa della preparazione delle verdure e dei cibi prima di essere cucinati dal cuoco.

CUOCO:

Cucina le pietanze ordinate dai nostri clienti per pranzo e cena, coordina il lavoro dei suoi aiutanti e si occupa di reintegrare le scorte del cibo. Cucina le varie pietanze richieste dalla clientela preparando primi piatti, carne e pesce, lavando e tagliando verdure, preparando dolci. Formula un ricettario settimanale in base al quale acquista e cucina i cibi che saranno proposti ai clienti dell'albergo. Organizza e coordina la preparazione dei pasti, si occupa di indicare anche le ricette e suggerire il menù del giorno. Cucina le pietanze, controlla l'approvvigionamento di cibo, segnala ciò che manca, pulisce e sistema la cucina. Dirige la cucina, si occupa dell'ideazione e realizzazione di piatti e coordina i cuochi e gli aiuto cuochi.

CUOCO PIZZAIOLO:

Prepara l'impasto e la base per la pizza, la guarnisce e la inforna controllandone la cottura. Prepara l'impasto per la pizza dosando gli ingredienti, spiana la pasta, condisce e inforna. Prepara l'impasto e i vari condimenti della pizza, pulisce dove viene preparata la pizza. Prepara le pizze a mano e le cuoce nel forno a legna.

SISTEMA INFORMATIVO SULLE PROFESSIONI 

5.2.2.1.0 - CUOCHI IN ALBERGHI E RISTORANTI

-  IL POSTO CHE OCCUPA NELLA CLASSIFICAZIONE (ISTAT)
-  GLI OCCUPATI NELL'ULTIMO TRIENNIO (ISTAT)
-  CARATTERISTICHE DELLA PROFESSIONE (INAPP)
-  RETRIBUZIONI (INPS)
-  INFORTUNI SUL LAVORO (INAIL)
-  MALATTIE PROFESSIONALI (INAIL)