



progetto

TRANSALP – Lavoro senza frontiere

scheda colloquio di preselezione

profilo professionale:

AIUTO-CUOCO & COMMIS DI CUCINA

L'**aiuto cuoco** è una figura esecutiva che garantisce il supporto al cuoco o cuoco capo-partita durante le fasi di preparazione dei piatti. Partecipa alla realizzazione di preparazioni di cucina, ha la funzione di allestire la "linea" con tutte le attrezzature necessarie, di preparare le materie prime, di predisporre i semilavorati, di provvedere alla cottura di alcune semplici preparazioni. Collabora alla preparazione dei piatti di portata, prepara e serve i pasti alla brigata di cucina, provvede all'organizzazione e pulizia del posto di lavoro e della dispensa/ magazzino.

Il **commis di cucina** si colloca alla base della gerarchia: è ancora in fase di acquisizione di competenze specifiche. Normalmente è giovane e appena uscito dalla Scuola alberghiera o dai percorsi di formazione professionale; il suo obiettivo è apprendere partecipando a tutte le fasi dei processi di cucina sotto la responsabilità del cuoco di partita, con compiti semplici: prima preparazione (pulire verdure, pollame, pesce ecc.), riordino e pulizia di cucina e tavoli di lavoro, macchine di cucina, celle frigorifere, dispensa e piccoli utensili. In assenza della figura del "plongeur", deve provvedere al lavaggio delle stoviglie e del pentolame.

N° PROT.

intervista con:

(nome cognome intervistato/a)

luogo e data dell'intervista:

condotta da:

(nome operatore / trice)

organizzazione responsabile:

(CPI, ANPE, OLYJOB...)

NOTE:

SEZ. 1

esperienze della persona in relazione al profilo professionale

Processi / Attività chiave

mise en place di cucina e del posto di lavoro: predisporre la postazione di lavoro, selezionare e dosare i prodotti delle singole ricette

preparazione di basi e semilavorati: preparare salse, sughi, impasti per ripieni, basi per dolci, basi per gelati, basi per panetteria; preparare legumi, verdure e frutta, semplici piatti per buffet e banchetti

cottura degli alimenti: cuocere i semilavorati, controllare i processi di cottura

esecuzione definitiva e preparazione piatti portata: affiancare il cuoco durante la preparazione delle comande, impiattare (sporzionare e disporre nel piatto grammando le quantità)

conservazione dei prodotti alimentari: riporre in dispensa e assicurare la conservazione dei prodotti alimentari, provvedere alla refrigerazione, congelatura, surgelatura

manutenzione e pulizia di strumenti e attrezzature di lavoro: pulire gli strumenti e le attrezzature di cucina, provvedere alla piccola manutenzione, riordinare e pulire le celle frigorifere, congelatori, banchi di lavoro, dispensa e magazzino

stoccare prodotti nel magazzino: disporre la merce in entrata in appositi contenitori e celle frigorifere, controllare i prodotti

raccolta differenziata: suddividere i rifiuti organici dai non organici e riporli negli adeguati contenitori

Nota per l'operatore/operatrice

Rilevare nelle dichiarazioni della persona: esperienze, ambienti di lavoro, punti di forza dell'esperienza, eventuali difficoltà incontrate; testimonianze a supporto, motivazione al ruolo...

Distinguere:

a) dati oggettivi

b) giudizi della persona sul proprio vissuto professionale

c) osservazioni dell'operatore/trice

dichiarazioni della persona:

segue: **esperienze della persona**

SEZ. 2

competenze della persona in relazione al profilo professionale

Capacità ("saper fare")

manutenzione: applicare tecniche di riordino e pulizia di cucina e spazio di lavoro, celle frigorifere, congelatori, dispensa e magazzino, stoviglie e pentolame; piccola manutenzione (es. affilatura coltelli), assicurare la conservazione dei prodotti alimentari,

produzione / prestazione: dosare le quantità di prodotti e predisporre le porzioni, applicare tecniche di preparazione di basi per la realizzazione di piatti (salse, sughi, impasti), preparare e servire i pasti al personale della cucina, utilizzare prodotti detergenti

controllo: applicare criteri e tecniche di controllo di integrità e qualità dei prodotti, controllo dei processi di cottura, applicare le procedure in materia di igiene degli alimenti e sicurezza sul lavoro

organizzazione: sapere come predisporre postazione di lavoro, attrezzature, strumenti e ingredienti di base

comunicazione: ricevere e dare indicazioni e consegne di lavoro

formazione: saper prevedere l'evoluzione del proprio ruolo professionale

Nota per l'operatore/operatrice

Distinguere:

a) dati oggettivi

b) giudizi della persona sulle proprie capacità

c) osservazioni dell'operatore/trice

dichiarazioni della persona e osservazioni:

Conoscenze ("sapere")

linguistiche: lingue straniere

tecniche: elementi di merceologia alimentare (caratteristiche di: alimenti di origine vegetale, alimenti di origine animale, bevande), conservazione ed alterazione delle materie prime

teoriche: principi nutritivi e modificazioni organolettiche e nutrizionali degli alimenti durante la cottura

normative-legislative: normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica (l. 626/94), normative igienico-sanitarie di trattamento e conservazione degli alimenti e delle bevande

qualità: elementi di igiene degli alimenti (principi del sistema HACCP, pratiche di lavorazione, pulizia e sanificazione)

Nota per l'operatore/operatrice

Distinguere:

a) dati oggettivi

b) giudizi della persona sulle proprie conoscenze

c) osservazioni dell'operatore/trice

dichiarazioni della persona e osservazioni:

Comportamenti ("saper essere")

caratteristiche personali: curiosità nell'apprendere, passione per la professione, spirito di osservazione

relazione: attitudine al lavoro d'équipe, saper creare e mantenere relazioni collaborative con la brigata di cucina e di sala

adattamento: resistenza allo stress, pazienza, flessibilità

autonomia e responsabilità: autocontrollo e autovalutazione, sveltezza, precisione

Nota per l'operatore/operatrice

Distinguere:

a) dati oggettivi

b) giudizi della persona sui propri comportamenti

c) osservazioni dell'operatore/trice

dichiarazioni della persona e osservazioni:

SEZ. 3

qualificazioni

Requisiti

È necessaria una particolare predisposizione ad imparare il mestiere, una "passione" professionale.

E' normalmente richiesta l'acquisizione del titolo presso la Scuola Professionale Alberghiera di Stato o presso i Centri di Formazione Professionale regionali.

La professionalità è fortemente determinata dalla capacità di apprendere dall'esperienza e dalla qualità professionale del/dei "maestri".

Di grande utilità è l'esperienza in contesti ristorativi diversi (meglio se di alto livello) anche all'estero; la conoscenza delle lingue è fondamentale.

Nota per l'operatore/operatrice

Rilevare: titoli, licenze, abilitazioni; risorse personali aggiuntive da segnalare

Distinguere:

a) dati oggettivi

b) giudizi della persona sulle proprie qualificazioni

c) osservazioni dell'operatore/trice

dichiarazioni della persona e osservazioni:

SEZ. 4

disponibilità

Condizioni di esercizio e collocazione organizzativa

L'attività si svolge in aziende ristorative e alberghiere; in piedi, anche in orario serale e nei giorni festivi. In divisa; di particolare importanza la cura e l'igiene personale. Importante la capacità di lavorare in team; fatica fisica e stress sono possibili; rischio di tagli e ustioni. Difficile conciliazione tra vita professionale e familiare, lavoro a prevalenza maschile. Professione impegnativa, comporta molteplici competenze ma con livello di autonomia limitato: il lavoro è fortemente indirizzato dal cuoco con la supervisione dello chef.

si relaziona con: Il lavoro è fortemente indirizzato dal cuoco con la supervisione dello chef. L'aiuto cuoco-commis deve sapersi relazionare in modo positivo e collaborativo con la brigata di cucina nel suo insieme e con i camerieri e commis di sala

risponde a: Chef e cuoco capo-partita

Nota per l'operatore/operatrice

Rilevare nelle dichiarazioni della persona: preferenze, esigenze, aspettative, eventuali preclusioni rispetto al possibile inserimento lavorativo.

Tipo di azienda

Orientamento preferenziale: azienda piccola, media, grande, cooperativa...

Tipo di contratto

*Orientamento preferenziale: part-time, tempo determinato, tempo indeterminato, stagionale...
- solo in relazione alla specifica professione
- anche in ruoli professionali di prossimità (quali)*

Tempo

*Orientamento preferenziale: per quanto tempo è disposto a lavorare all'estero
(1 mese / 6 mesi / 1 anno / 2 anni / tempo indeterminato....)*

Spazio

Orientamento preferenziale:

- *fino a quale distanza dal luogo di residenza potrebbe lavorare*
- *disponibilità a cambio residenza / fino a tot km.../ area geografica*
- *eventuali punti di riferimento (es .parenti residenti a ...)*
- *eventuale trasferimento della famiglia*

Formazione

Interesse / disponibilità per corsi di aggiornamento e perfezionamento

Non disponibilità

Eventuali, in relazione alle costrittività del profilo professionale; es. :pressione/stress per ritmi o particolari situazioni di lavoro, problemi fisici ecc.

NOTE

Osservazioni conclusive: eventuali criticità / motivazioni / aspettative / necessità particolari ecc.

SEZ. 5

livelli di competenza attesi / rilevati

Nota per l'operatore/operatrice:

Contrassegnare i livelli rilevati attraverso l'intervista, a conferma o correzione dei valori attesi dal ruolo professionale (prestampati nella tabella).

Per il significato dei livelli fare riferimento alla tabella in allegato.

Competenze CHIAVE	livello A	livello B	livello C	livello D
Capacità ("saper fare")				
01 manutenzione				
02 regolazione				
03 produzione / prestazione				
rispettare le procedure in materia di igiene degli alimenti e sicurezza sul lavoro		x		
04 conduzione				
05 controllo				
autocontrollo e verifica del proprio agire professionale		x		
problem solving		x		
06 organizzazione		x		
prevedere l'evoluzione del proprio ruolo professionale		x		
07 gestione				
08 comunicazione scritta	x			
09 comunicazione verbale		x		
10 formazione				
Conoscenze ("sapere")				
01 lingua italiana (scritta e orale)	x			
02 lingue straniere	x			
03 logico-matematiche				
04 informatica				
05 tecniche	x			
06 teoriche				
elementi di merceologia alimentare (caratteristiche di: alimenti di origine vegetale, alimenti di origine animale, bevande), conservazione ed alterazione delle materie prime	x			
principi nutritivi e modificazioni organolettiche e nutrizionali degli alimenti durante la cottura	x			
07 normative-legislative				
08 qualità				
elementi di igiene degli alimenti (principi del sistema HACCP, pratiche di lavorazione, pulizia e sanificazione)	x			
09 sicurezza				

	normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica (L. 626/94)	x			
10	gestionali				
	Comportamenti ("saper essere")				
01	caratteristiche personali		x		
02	relazione		x		
03	adattamento		x		
04	autonomia e senso di responsabilità		x		

allegato

TAVOLA DI RIFERIMENTO PER L'ATTRIBUZIONE DEI LIVELLI

livello	ruolo	prestazione	responsabilità	complessità	relazioni	autonomia organizzativa	comportamenti attesi
A	esecutivo	operativa	sui compiti	semplice (prevalenza di variabili note)	semplici, legate al compito, occasionali	soggetta a supervisione e controllo esterno	in situazione abituale, ripetitiva; riconoscimento e segnalazione di scostamenti dagli standard di esecuzione, di anomalie/imprevisti
B	qualificato	tecnica	sui risultati di una attività	limitata ampiezza delle soluzioni (presenza di alcune variabili ignote)	multiple, legate all'attività, frequenti	limitata, controllo sull'attività	in situazione abituale, ripetitiva; diagnosi e occasionali interventi di regolazione su scostamenti dagli standard di esecuzione, anomalie/imprevisti semplici
C	specialistico	professionale	sui risultati di un insieme di attività o di una fase	significativa ampiezza delle soluzioni (prevalenza di variabili sconosciute)	negoziali, di programmazione e coordinamento, sistematiche	ampia, controllo sulla programmazione e coordinamento di attività o gruppo di lavoro	in situazione non abituale di media complessità; diagnosi e occasionali interventi di regolazione su anomalie/imprevisti anche importanti
D	pluri-specialistico	professionale con elevata specialità	sul processo o prodotto	elevata ampiezza delle soluzioni (molte e complesse variabili sconosciute)	ampie e complesse, decisionali, sistematiche	totale autonomia - nell'ambito delle deleghe - sul processo o unità organizzativa	in situazione di elevata complessità con forte esigenza di adattabilità; diagnosi e sistematici interventi di regolazione su anomalie/imprevisti complessi