



progetto

TRANSALP – Lavoro senza frontiere

scheda colloquio di preselezione

profilo professionale:

CUOCO

Il cuoco capo-partita è nella brigata di albergo o di ristorante (l'insieme del personale di cucina, sotto il coordinamento dello chef) il responsabile di un'area di competenza (primi piatti, secondi, pasticceria o "saucier") che avvalendosi della collaborazione di aiuto cuoco, commis di cucina e plongeur provvede alle preparazioni culinarie: organizza le fasi di preparazione del cibo e gli acquisti, garantisce la qualità delle preparazioni, forma e coordina il personale che collabora nella cucina, sovrintende la pulizia di ambienti e attrezzature.

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

programmazione esecutiva del servizio: stabilire i primi piatti, i secondi piatti e i contorni che compongono il menù giornaliero, definire la gamma di dessert, equilibrare le bevande in relazione ai piatti

approvvigionamento di materie prime ed attrezzature: verificare la disponibilità in magazzino/dispensa, compilare un elenco delle materie prime necessarie, rispettare il budget stabilito

definire le specifiche per la "mise en place" di cucina: definire l'organizzazione dei posti di lavoro, impartire direttive ai collaboratori

pianificare l'attività delle risorse umane di cucina e sala: sovrintendere al lavoro del personale, monitorare il rispetto dello standard di qualità, controllare la preparazione delle basi per la realizzazione di piatti, dolci, prodotti di panetteria, far rispettare le procedure in materia di igiene degli alimenti e sicurezza sul lavoro

preparazione: preparare antipasti e relative decorazioni e salse, primi piatti, preparare carni e pesce, preparare crostate, torte, creme e gelati

esecuzione definitiva: preparare - al momento- le comande, impiattare (sporzionare e disporre nel piatto grammando le quantità)

controllo della conservazione dei prodotti: controllare i prodotti (date di scadenza e integrità del confezionamento), sovrintendere la conservazione giornaliera di eventuali residui di materie prime

controllo manutenzione e pulizia di strumenti e attrezzature di lavoro: sovrintendere la pulizia delle attrezzature in cucina (grandi e minute), il riordino e la pulizia di celle frigorifere, congelatori, banchi di lavoro, dispensa e magazzino, controllare la raccolta differenziata dei rifiuti

aggiornamento professionale: arricchire il ricettario personale, partecipare ad eventi di aggiornamento

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*")

produzione / prestazione: applicare tecniche di preparazione e di presentazione dei piatti, decidere/scegliere le materie prime e gli ingredienti

controllo: applicare tecniche di controllo e monitoraggio della qualità dei prodotti, delle attrezzature di cucina, controllo di tempi e procedure, monitoraggio di qualità (igiene) e sicurezza

organizzazione di attività: applicare criteri e tecniche di coordinamento del lavoro della brigata di cucina, coordinare l'allestimento del posto di lavoro, sovrintendere la pulizia delle attrezzature in cucina

gestione: valutazione e scelta per l'approvvigionamento di materie prime alimentari, valutazione dei costi di produzione di piatti e menù

comunicazione scritta: sapere come redigere la composizione del menu

comunicazione orale: sapere come tenere i briefing di programmazione, sapere come assegnare compiti

formazione: 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: cucina del territorio, nazionale e internazionale, organizzazione del lavoro, composizione di menù, tecniche di produzione culinaria

teoriche: elementi di merceologia alimentare, conservazione ed alterazione delle materie prime, elementi di dietetica, enologia- enogastronomia

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

sicurezza: normativa relativa a sicurezza sul lavoro e antinfortunistica

gestionali: elementi di contabilità generale

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: spiccato senso del gusto e dell'olfatto, senso estetico, sveltezza, precisione

relazione: attitudine al lavoro d'équipe, autorevolezza, organizzazione

adattamento: resistenza allo stress, tenacia e pazienza, problem solving

autonomia e responsabilità: affidabilità, tensione all'aggiornamento continuo, attitudine all'autovalutazione

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

Diploma di Scuola Professionale Alberghiera di Stato o qualifica professionale regionale.

La formazione del cuoco avviene soprattutto sul campo; l'opportunità di operare presso aziende diverse, anche all'estero, permette di arricchire il bagaglio tecnico e il ricettario personale.

La professione richiede passione, motivazione, spinta continua al miglioramento e all'esplorazione.

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

Il lavoro si svolge presso alberghi, ristoranti, mense. Il cuoco capo partita è inserito al 4° livello con una retribuzione di circa 1200€ mensili. Orari di lavoro determinati dal tipo di azienda; 8 ore giornaliere per 5 giornate settimanali, esclusi il sabato e la domenica nella grande ristorazione (mense aziendali e scolastiche); nei ristoranti e negli alberghi, ritmi di lavoro incalzanti soprattutto durante i giorni festivi, la stagione estiva ed invernale e in occasione di eventi (congressi, manifestazioni ecc.)

Durante l'orario di lavoro il cuoco deve indossare sempre la divisa; importante la cura e l'igiene personale. Possibili disturbi vascolari e lombalgie, rischio di tagli e ustioni.

si relaziona con: principalmente con i collaboratori (aiuto cuoco -commis di cucina, plongeurs e aiutanti vari), con i camerieri, con il responsabile servizi ristorazione (Chef, Sous-chef), con il maître ed il sommelier, se presenti.

risponde a: Chef o direzione

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				
decidere/scegliere le materie prime e gli ingredienti per le realizzazioni			x	
realizzare le preparazioni conformemente ai menù stabiliti			x	
realizzare le presentazioni dei piatti			x	
04 conduzione				
05 controllo				
controllare le attrezzature di cucina			x	
controllare/verificare/monitorare la qualità dei prodotti			x	
06 organizzazione				
coordinare l'allestimento del posto di lavoro con attrezzature, strumenti e materie prime			x	
coordinare il lavoro della brigata di cucina nella preparazione di semilavorati e basi			x	
sovrintendere la pulizia delle attrezzature			x	
07 gestione				
valutare/decidere/scegliere l'approvvigionamento delle materie prime alimentari			x	
valutare i costi di produzione di piatti e menù			x	
08 comunicazione scritta		x		
09 comunicazione verbale		x		
10 formazione				
prevedere l'evoluzione del proprio ruolo professionale			x	
Conoscenze ("sapere")				
01 lingua italiana		x		
02 lingue straniere		x		
03 logico-matematiche				
04 informatica				
05 tecniche				
tecniche di organizzazione del lavoro			x	
tecniche per la composizione di menù			x	

	tecniche di produzione culinaria			x	
	tecniche di cottura di alimenti			x	
	elementi di contabilità generale		x		
	elementi di comunicazione		x		
06	teoriche				
	elementi di merceologia alimentare (caratteristiche di alimenti e bevande, conservazione ed alterazione delle materie prime)		x		
	elementi di dietetica, enologia, enogastronomia		x		
	elementi di cucina locale, nazionale e internazionale		x		
07	normative-legislative				
	normativa relativa a sicurezza sul lavoro e antinfortunistica(l. 626/94)			x	
08	qualità				
	elementi di igiene degli alimenti (alterazioni degli alimenti, principi del sistema HACCP, pratiche di lavorazione, pulizia e sanificazione)			x	
09	sicurezza		x		
10	gestionali		x		
	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