

PROFILO PROFESSIONALE**Aiuto cuoco / Commis di cucina**

ref: cod. ISTAT: 5.2.2.1 / ISCO88 : 5122 / PCS-ESE 2003 : 636d, 561d / ROME 13212, 13211
ultima revisione: luglio 2006

Definizione

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. Per Commis di cucina si intende generalmente (in Italia) il giovane aiuto cuoco in fase di apprendimento, con compiti prevalenti di prima preparazione, riordino e pulizia.

Attività principali

Predisporre la postazione di lavoro, mantenere ordine e pulizia; su indicazioni del cuoco capo-partita scegliere controllare e dosare i prodotti; preparare salse, sughi, impasti, basi per dolci ecc; preparare legumi, verdure e frutta, piatti per buffet e banchetti; preparare e servire i pasti al personale della cucina; cuocere i semilavorati e controllare i processi di cottura; preparare piatti da portata e porzioni; riporre in dispensa e assicurare la conservazione dei prodotti alimentari; pulire gli strumenti e le attrezzature di cucina; assicurare la raccolta differenziata dei rifiuti

Competenze

Tecniche di preparazione e cottura di cibi, utilizzo di coltelli, pentolame, fuochi, forni, congelatori; elettrodomestici di preparazione (frullatori, sbattitori, centrifughe, affettatrici, impastatrici ecc) e di pulizia (lavastoviglie, lavapavimenti); conoscenze di arte culinaria, merceologia alimentare, antinfortunistica e normative di sicurezza, igiene degli alimenti e principi del sistema HACCP; lingue straniere; passione per la professione, resistenza allo stress, sveltezza, precisione, pazienza, capacità di lavoro in team, spirito di osservazione, pulizia e cura personale.

Condizioni di esercizio

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.

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.