





ALLEGATO 1

PROFILO PROFESSIONALE DELL'AIUTO CUOCO ECO-RESPONSABILE

Il progetto si è basato sulla metodologia della documentazione di riferimento per sviluppare il profilo professionale dell'aiuto-cuoco eco-responsabile (identificazione delle competenze complementari al profilo dell'aiuto-cuoco «classico»). È composto da due attività chiave nelle quali si ritrovano diverse competenze declinate in attitudini, conoscenze e livelli di responsabilità e autonomia.

Attività chiave 1: Formulare le conoscenze generali relative alla ristorazione sostenibile

Competenze	Abilità	
	Saper fare	Saper essere
1. Padroneggiare i concetti generali e i saperi globali legati alla ristorazione sostenibile	Identificare un consumo etico e responsabile	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere le etichette prima di utilizzare i prodotti ● Sviluppare degli automatismi ● Rispettare i bisogni specifici del consumo alimentare legato ad allergie e malattie
	Leggere le etichette e identificare i diversi ingredienti	
	Mettere in relazione alimentazione-salute-nutrizione	
	Lavorare con una minima quantità di sale, zucchero ed edulcoranti.	
	Comporre un piatto vegetariano, vegano, locale, senza glutine,...	
	Avere una comprensione globale della ristorazione sostenibile e delle sue implicazioni.	
2. Integrare la dimensione sostenibile	Identificare i prodotti secondo la loro modalità di produzione (locale, bio, sostenibile, convenzionale)	<p>Essere coscienti dell'impatto del nostro consumo alimentare sulla salvaguardia della biodiversità, la riduzione dell'inquinamento e delle emissioni di CO2 ecc.</p>
	Sistematizzare l'utilizzo di prodotti stagionali, etici (provenienti da un'economia sostenibile)	
	Utilizzare le risorse: prodotti e produttori	
3. Comunicare e trasmettere i saperi legati alla ristorazione sostenibile	Spiegare ai clienti l'approccio dell'organizzazione verso il «sostenibile»	<ul style="list-style-type: none"> ● Mostrare curiosità intellettuale sull'approccio sostenibile dell'organizzazione ● Prestare attenzione all'origine e alle caratteristiche dei prodotti (cfr. sopra)
	Presentare i prodotti proposti ai clienti identificando i produttori e i loro prodotti	

Saperi	Livello di responsabilità e di autonomia per l'Attività Chiave
<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere le certificazioni e i marchi ● Funzionamento dell'etichetta ● Termini e vocabolario usati frequentemente sulle etichette ● Tipi di zucchero e di edulcoranti più frequenti ● La piramide alimentare ● I concetti di allergeni e di intolleranze ● Gli allergeni alimentari più frequenti ● Informazioni di base su celiachia, malattie cardiovascolari, diabete,... ● Le principali categorie di alimenti con e senza glutine ● Conoscere le alternative esistenti a un'alimentazione classica (concetto di vegetariano, ristorazione sostenibile, locale ecc.) ● Conoscere le principali correnti legate alla cucina sostenibile (slow food, ecc.) 	<p>Autonomia: 2 (vicinanza del cuoco all'aiuto cuoco: il cuoco è disponibile in caso di bisogno)</p> <p>Complessità e contesto di lavoro: 1 (situazioni semplici e simili per ogni servizio)</p> <p>Responsabilità: 1 (svolgere l'attività chiave sotto la responsabilità di un superiore gerarchico)</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere il patrimonio locale e naturale (territorio). ● Conoscere le ricette locali e tradizionali, specifiche della propria regione ● Impronta ecologica e di anidride carbonica delle diverse categorie di alimenti ● Metodi di produzione agricola: convenzionali, sostenibili, origine protetta, biologici ecc. ● Metodi di produzione: allevamento, pesca e piscicoltura ● Caratteristiche sanitarie e ambientali degli alimenti in base al loro metodo di produzione ● Stagionalità dei prodotti ● Concetti e valore della biodiversità ● Concetti e principi della tracciabilità degli alimenti 	<p>Autonomia: 2 (vicinanza del cuoco all'aiuto cuoco: il cuoco è disponibile in caso di bisogno)</p> <p>Complessità e contesto di lavoro: 1 (situazioni semplici e simili per ogni servizio)</p> <p>Responsabilità: 1 (svolgere l'attività chiave sotto la responsabilità di un superiore gerarchico)</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenza dei produttori ● Conoscenza dei principi della ristorazione sostenibile (cfr. sopra) ● Conoscenza dei prodotti (produttore, origine,...) che compongono il piatto servito al cliente 	<p>Autonomia: 2 (vicinanza del cuoco all'aiuto cuoco: il cuoco è disponibile in caso di bisogno)</p> <p>Complessità e contesto di lavoro: 1 (situazioni semplici e simili per ogni servizio)</p> <p>Responsabilità: 1 (svolgere l'attività chiave sotto la responsabilità di un superiore gerarchico)</p>

Attività chiave 2: Rispettare l'ambiente: gestire le risorse e i rifiuti

Competenze	Abilità	
	Saper fare	Saper essere
1. Gestire le risorse (acqua, gas, elettricità) in maniera responsabile, razionale e parsimoniosa	Utilizzare le attrezzature e le risorse con saggezza e ottimizzare il loro funzionamento, comprese le luci, gli apparecchi elettrici e/o a gas	<ul style="list-style-type: none"> ● Rispettare le procedure dell'organizzazione, i manuali e le schede tecniche ● Adottare i comportamenti adeguati per economizzare le risorse ● Sviluppare automatismi
	Utilizzare solamente la quantità d'acqua necessaria	
	Conservare gli alimenti in maniera razionale (tenendo conto, nel caso, delle temperature delle diverse zone del frigorifero...)	
	Verificare a fine servizio che tutto sia spento e chiuso	
2. Economizzare / limitare gli scarti	Limitare gli scarti dai prodotti alimentari	<ul style="list-style-type: none"> ● Prestare attenzione alle date di scadenza ● Organizzare il recupero delle rimanenze di cibo ● Controllare i prodotti già aperti prima di aprirne altri ● Sviluppare automatismi
	Valorizzare gli scarti degli alimenti commestibili	
	Pulire e/o pelare, tagliare e sminuzzare in modo appropriato (non più del necessario) gli alimenti (frutta, verdura, carne,...)	
	Utilizzare il meno possibile prodotti usa e getta (sacchi per la spazzatura, tovaglioli, asciugatutto, tovaglie e posate ecc.), preferendo, quando è possibile, degli equivalenti a uso multiplo (stoviglie lavabili,...)	
	Scegliere i prodotti fatti con materiali rinnovabili e, se possibile, biodegradabili e compostabili, secondo le norme EN 13432 (nel caso non si possa evitare l'utilizzo di materiali usa e getta)	
	Applicare le tecniche di preparazione e di conservazione degli alimenti che riducono i rifiuti (confezionamento sottovuoto degli ingredienti e delle materie semi-preparate)	
3. Gestire i rifiuti in modo adeguato	Fare una raccolta differenziata secondo le regole in vigore	<ul style="list-style-type: none"> ● Sviluppare automatismi ● Agire con attenzione
	Automatizzare la selezione dei tipi di rifiuti	
	Se possibile, riutilizzare gli scarti organici nel processo di biometanizzazione o nella produzione propria di compost	
	Applicare le norme HACCP	
	Utilizzare i luoghi di stoccaggio dei rifiuti	
	Rispettare il calendario di ritiro dei rifiuti	
4. Rispettare le regole e le raccomandazioni «eco» per la pulizia e l'igiene	Usare dei prodotti con scarso impatto ambientale, eccetto per le zone dove questo è richiesto dalle normative	
	Utilizzare prodotti concentrati e dispenser	
	Utilizzare le quantità raccomandate per i prodotti di pulizia	
	Evitare le contaminazioni	
	Posizionare gli alimenti biologici, senza glutine ecc. in zone separate dei magazzini/dispense	

Saperi	Livello di responsabilità e di autonomia per l'Azione Chiave
Principi e tecniche legati al consumo e al risparmio di risorse Schede tecniche sui materiali differenti	Autonomia: 2 (vicinanza del cuoco all'aiuto cuoco: il cuoco è disponibile in caso di bisogno) Complessità e contesto di lavoro: 1 (situazioni semplici e simili per ogni servizio) Responsabilità: 1 (svolgere l'attività chiave sotto la responsabilità di un superiore gerarchico)
<ul style="list-style-type: none"> ● Tecniche di recupero alimentare ● Valore economico dei prodotti ● Tecniche di taglio e pulizia ● Leggi nazionali /direttive europee sulla lotta contro lo spreco alimentare ● Caratteristiche di conservazione degli alimenti e preparazioni 	Autonomia: 2 (vicinanza del cuoco all'aiuto cuoco: il cuoco è disponibile in caso di bisogno) Complessità e contesto di lavoro: 1 (situazioni semplici e simili per ogni servizio) Responsabilità: 1 (svolgere l'attività chiave sotto la responsabilità di un superiore gerarchico)
I principi della raccolta differenziata e le categorie di rifiuti (rifiuti verdi, bottiglie di plastica, vetro, olio, carta, rifiuti compostabili...)	Autonomia: 2 (vicinanza del cuoco all'aiuto cuoco: il cuoco è disponibile in caso di bisogno) Complessità e contesto di lavoro: 1 (situazioni semplici e simili per ogni servizio) Responsabilità: 1 (svolgere l'attività chiave sotto la responsabilità di un superiore gerarchico)
<ul style="list-style-type: none"> ● Norme di base HACCP ● Regolamento ufficiale (nazionale, europeo). 	Autonomia: 2 (vicinanza del cuoco all'aiuto cuoco: il cuoco è disponibile in caso di bisogno) Complessità e contesto di lavoro: 1 (situazioni semplici e simili per ogni servizio) Responsabilità: 1 (svolgere l'attività chiave sotto la responsabilità di un superiore gerarchico)
<ul style="list-style-type: none"> ● Prodotti chimici e detersivi ecologici ● Quantità richieste per un uso efficace e razionale dei prodotti chimici per la pulizia e l'igiene ● Regolamentazioni per la conservazione degli alimenti in base ai bisogni: allergie, celiachia, certificazioni biologiche, ... ● Buone conoscenze generali delle pratiche igieniche 	Autonomia: 2 (vicinanza del cuoco all'aiuto cuoco: il cuoco è disponibile in caso di bisogno) Complessità e contesto di lavoro: 1 (situazioni semplici e simili per ogni servizio) Responsabilità: 1 (svolgere l'attività chiave sotto la responsabilità di un superiore gerarchico)

Grazie a tutti i partner che hanno contribuito attivamente all'elaborazione di questo supporto didattico



Con il sostegno finanziario della Commissione europea



Questo progetto è finanziato con il sostegno della Commissione Europea. L'autore è il solo responsabile di questa comunicazione e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in essa contenute.