

5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti

Le professioni comprese in questa unità 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.

Evoluzione del ruolo professionale nel settore Turismo

Nel medio termine saranno sempre più attenti alla selezione dei fornitori di materie prime e semilavorati. Effettueranno ricerche sui prodotti tipici e sulle produzioni locali per svilupparne eventuali rielaborazioni finalizzate a migliorare l'offerta ristorativa e connotare anche in senso antropologico il menu dell'azienda.

Dovranno curare, sempre di più, la formazione continua e l'aggiornamento del personale dell'area ristorazione.

Compiti innovati

- effettuare il monitoraggio della evoluzione dei gusti della clientela e introdurre le necessarie modificazioni all'offerta per interpretare al meglio i gusti del pubblico;
- curare l'addestramento, la progettazione delle carriere e la motivazione delle risorse umane;
- svolgere attività di *coaching* nei confronti dei collaboratori di cucina;
- definire e rinnovare i parametri di riferimento per l'applicazione dei prezzi delle offerte di menù;
- effettuare un sempre maggiore monitoraggio della qualità (valore percepito) della prestazione aziendale e introdurre i relativi correttivi;
- effettuare più frequentemente analisi economiche per definire le strategie per il miglioramento dei rendimenti aziendali;
- selezionare e curare i rapporti con i fornitori, trovando sistematicamente il giusto equilibrio tra strategie di economicità e stile aziendale.

Compiti nuovi

- curare la gestione economica della funzione cucina perseguendo contemporaneamente obiettivi di redditività e di marketing rispetto alla soddisfazione della clientela;
- curare l'aggiornamento delle tecnologie di cucina per la migliore conservazione e innovazione delle tecniche di trasformazione degli alimenti;
- curare i rapporti con il territorio e collaborare con gli altri produttori territoriali alla costruzione di prodotti integrati per il settore turismo;
- effettuare ricerche sulle materie prime e sui prodotti trasformati, tipici o locali, inserendoli nell'offerta enogastronomia del locale.

A fronte delle innovazioni che si prevede saranno introdotte nell'esercizio della professione, l'intero sistema di competenze subirà dei cambiamenti. In particolare sono 15 le competenze individuate come caratterizzanti il Turismo nel medio periodo. Queste potranno rivelarsi molto importanti, mediamente importanti, scarsamente importanti o non influenti rispetto all'esercizio del ruolo professionale. Lo schema che segue riepiloga in forma sinottica il quadro delle 15 competenze per indicando la rilevanza o meno, per ognuna di esse, per l'unità professionale dei Cuochi in alberghi e ristoranti.

5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti

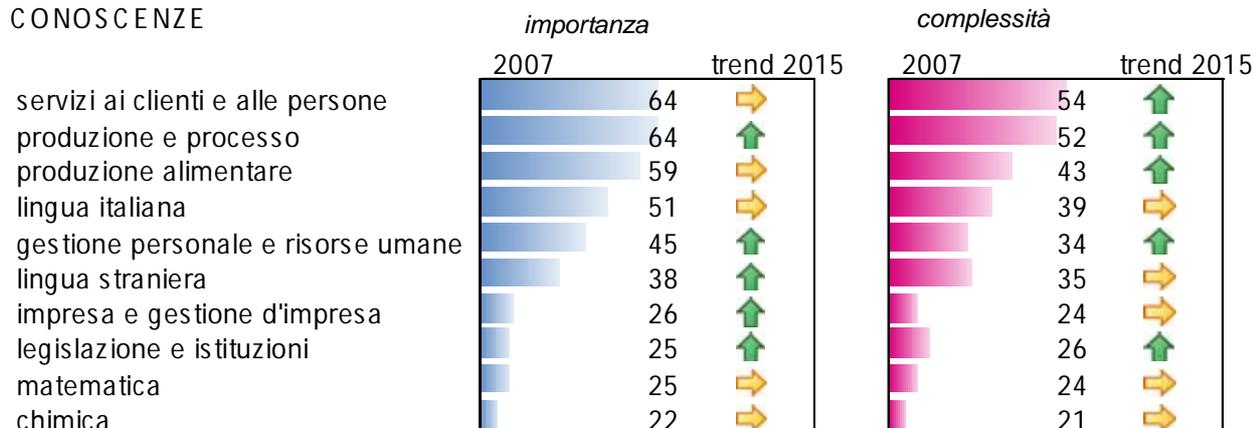
COMPETENZE

1	Essere in grado di definire le strategie e gli obiettivi della comunicazione via web ai diversi mercati e consumatori finali	X
2	Essere in grado di scegliere i linguaggi e i contenuti della comunicazione per la presentazione dei prodotti sul web	X
3	Essere in grado di definire e attuare le modalità di contatto dei segmenti target attraverso il web (e di gestire i rapporti via web con gli utenti del sito aziendale e con gli utenti dei blog)	X
4	Essere in grado di monitorare tendenze, individuare cambiamenti ed evoluzioni nei gusti del pubblico che utilizza la rete e definire "valori" della qualità per diversi segmenti – target	X
5	Essere in grado di declinare le tendenze di cambiamento in ipotesi di prodotto turistico e di nuovi servizi e costruire offerte e pacchetti di offerte ingegnerizzando il packaging e i possibili punti di assemblaggio da parte dei clienti	X
6	Essere in grado di valutare l'apporto dei fornitori alla creazione del valore aziendale (analisi della supply chain)	A
7	Essere in grado di definire le norme e le modalità di funzionamento per favorire la creazione e sviluppo di sistemi integrati territoriali per le produzioni turistiche	X
8	Essere in grado di effettuare analisi territoriali per la individuazione degli elementi a potenziale sviluppo turistico	X
9	Essere in grado di monitorare la formazione della percezione della qualità da parte dei clienti nei diversi momenti del ciclo produttivo	B
10	Essere in grado di applicare le tecniche di revenue management e di definire il sistema per ottimizzare i rendimenti aziendali	A
11	Essere in grado di costruire sistemi gestionali di controllo per il monitoraggio delle modalità di creazione dei flussi di costo e ricavo	A
12	Essere in grado di effettuare l'analisi organizzativa aziendale per la ripartizione e la delega di compiti e obiettivi	A
13	Essere in grado di formare i propri collaboratori anche durante lo svolgimento delle attività lavorative	A
14	Essere in grado di rendere flessibile la propria organizzazione aziendale per essere pronta a recepire nuovi prodotti e attivare/modificare i propri processi	A
15	Essere in grado di progettare l'andamento dei flussi di costo e di ricavo a sostegno delle attività aziendali e per la realizzazione di prodotti "coerenti	C

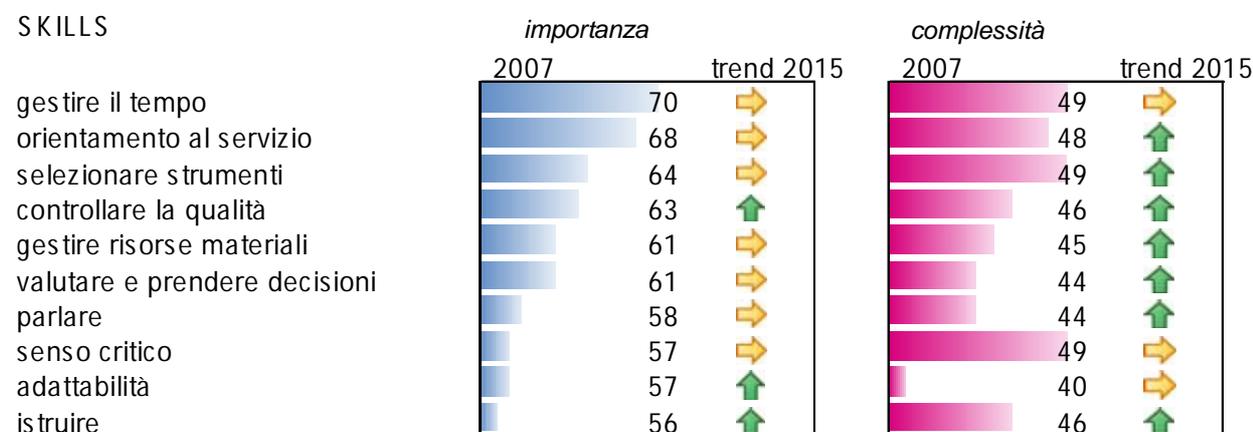
A	molto importante
B	mediante importante
C	scarsamente importante
X	non influente rispetto al ruolo

Tendenze del cambiamento rispetto alla rappresentazione attuale della Unità Professionale^(*)

CONOSCENZE



SKILLS



<i>Legenda</i>	
Crescita	↑
Stabilità	→
Declino	↓

^(*) Ci si riferisce agli esiti della prima edizione della indagine campionaria sulle professioni condotta da Isfol e Istat terminata nel 2007. I risultati sono disponibili sul sito <http://fabbisogni.isfol.it>. Dei 10 descrittori utilizzati per indagare la struttura professionale, nell'ambito della anticipazione dei fabbisogni professionali sono stati selezionati come benchmark gli esiti rilevati rispetto a Conoscenze e Skill in quanto aree sensibili per gli interventi di formazione. Nel quadro dell'indagine le *conoscenze* - sono insiemi strutturati di informazioni, principi, pratiche e teorie necessari al corretto svolgimento della professione. Si acquisiscono attraverso percorsi formali (istruzione, formazione e addestramento professionale) e/o con l'esperienza; le *skills* - sono insiemi di procedure e processi cognitivi generali che determinano la capacità di eseguire bene i compiti connessi con la professione. Si tratta, in particolare, di processi appresi con il tempo e che consentono di trasferire efficacemente nel lavoro le conoscenze acquisite

L'*importanza* - è un valore percentuale risultante dalle valutazioni degli intervistati facenti parte della specifica UP, rispetto ad una scala valoriale su 5 livelli, da Non importante ad Assolutamente importante

La *complessità* - è un valore percentuale risultante dalle valutazioni degli intervistati facenti parte della specifica UP, rispetto ad una scala valoriale su 7 livelli con ancoraggi esemplificativi del livello di complessità crescente ed esemplificative delle conoscenze o skills che l'UP deve possedere

Indicazioni per il sistema dell'*education*

Il percorso formativo per cuochi in alberghi e ristoranti prevede l'acquisizione della qualifica professionale con la frequenza di corsi di istruzione superiore. La scoperta dell'enogastronomia da parte del grande pubblico richiederà sempre più un aggiornamento continuo delle capacità professionali. Oltre al corso di qualifica sono quindi da preferire periodi di approfondimento da svolgere, anche come attività lavorativa, presso le grandi imprese di tradizione internazionale e la frequenza di corsi di aggiornamento professionale con l'intervento di docenti di chiara fama nazionale e internazionale.

Per i futuri sviluppi di carriera è consigliabile anche la frequenza di corsi di management aziendale con particolare riferimento a tutti quei corsi che riguardano l'ottimizzazione dei flussi economici aziendali.

- balanced scorecard nel business dell'ospitalità;
- gestione degli acquisti nel Food & Beverage;
- gestione del Food & Beverage;
- revenue management nelle imprese della ristorazione;
- customer relationship management nel business dell'ospitalità;
- qualità nella ristorazione;
- principi di merceologia alimentare e caratteristiche delle produzioni tipiche alimentari;
- principi nutrizionali, caratteristiche delle materie prime e metodi di trasformazione e preparazione di cibi per persone con esigenze speciali e disabilità.