

Profilo di qualificazione

**Capocuoca con attestato professionale federale/
Capocuoco con attestato professionale federale**

Data:	03.07.2026
Versione:	0.7 Indagine di settore

Indice

1	Profilo professionale	3
1.1	Campo d'attività	3
1.2	Principali competenze operative	3
1.3	Esercizio della professione	4
1.4	Contributo della professione alla società, all'economia, alla natura e alla cultura	4
2	Tabella delle competenze operative	5
3	Livello professionale richiesto (criteri legati alle prestazioni)	6

1 Profilo professionale

1.1 Campo d'attività

Le Capocuoche / i Capicuochi assumono una funzione specialistica e dirigenziale centrale nell'ambito della cucina delle aziende del settore alberghiero e della ristorazione. Definiscono l'offerta culinaria, gestiscono i processi di approvvigionamento e di produzione e garantiscono che le pietanze e le preparazioni siano adeguate al mercato, di elevata qualità, economicamente sostenibili e realizzate nel rispetto delle prescrizioni vigenti.

Il loro campo d'attività comprende l'analisi delle esigenze dei clienti e delle tendenze del mercato, lo sviluppo e l'implementazione di concetti di ristorazione, l'organizzazione della gestione delle merci, nonché la pianificazione e il controllo della produzione in cucina. Collaborano con i collaboratori dell'area cucina, con i settori interni correlati, con i clienti, con i fornitori e con altri gruppi d'interesse.

1.2 Principali competenze operative

Le Capocuoche / i Capicuochi analizzano le esigenze dei clienti, le tendenze attuali nonché le condizioni quadro aziendali ed economiche, sviluppando sulla base di queste analisi concetti gastronomici adeguati. Li attuano nella pratica quotidiana della cucina e garantiscono che le pietanze siano prodotte a regola d'arte, presentate in modo da favorirne la vendita e realizzate con caratteristiche sensoriali convincenti.

Pianificano e gestiscono i processi di ordinazione e di approvvigionamento, valutano i fornitori e assicurano il corretto flusso delle merci e il loro stoccaggio. Nella produzione coordinano i processi di lavoro, impiegano le risorse in modo mirato e garantiscono prestazioni efficienti, orientate alla qualità ed economicamente sostenibili.

In cucina applicano le prescrizioni legali, aziendali e specifiche del settore. In particolare, garantiscono il rispetto delle norme in materia di igiene, sicurezza alimentare, sicurezza sul lavoro e tutela della salute. Inoltre, tengono conto dei principi della sostenibilità nell'utilizzo degli alimenti, dell'energia e di altre risorse.

Le Capocuoche / i Capicuochi pianificano e ottimizzano i processi economico-aziendali nell'area cucina. Coordinano strutture e risorse, analizzano indicatori di gestione, effettuano calcoli economici e contribuiscono alla definizione di prestazioni e offerte orientate al mercato. Comunicano in modo adeguato ai diversi interlocutori, promuovono la collaborazione all'interno del team, accompagnano i processi di cambiamento e dirigono i collaboratori nel proprio ambito di responsabilità.

1.3 Esercizio della professione

Le Capocuoche / i Capicuochi svolgono la propria attività a livello operativo e gestionale. Operano in modo autonomo nel proprio ambito di responsabilità e attuano efficacemente le direttive aziendali nella quotidianità della cucina. Il loro lavoro è caratterizzato da elevate esigenze in termini di qualità, igiene, economicità, organizzazione e collaborazione.

Combinano competenze professionali gastronomiche con una visione economico-aziendale, responsabilità dirigenziali e capacità comunicative. Reagiscono con flessibilità alle esigenze dei clienti, ai cambiamenti aziendali e alle situazioni complesse. Garantiscono processi di lavoro strutturati, una comunicazione chiara e un clima di lavoro costruttivo.

1.4 Contributo della professione alla società, all'economia, alla natura e alla cultura

Le Capocuoche / i Capicuochi forniscono un contributo importante alla qualità e alla varietà dell'offerta gastronomica. Attraverso lo sviluppo e l'attuazione di concetti gastronomici attrattivi, influenzano in modo determinante l'esperienza culinaria dei clienti e contribuiscono al posizionamento dell'azienda sul mercato.

Dal punto di vista economico, contribuiscono al successo dell'azienda mediante processi efficienti, un impiego mirato delle risorse, l'elaborazione di calcoli economici e l'orientamento agli indicatori di gestione. Attraverso il rispetto delle prescrizioni in materia di igiene, sicurezza e qualità, tutelano i clienti e i collaboratori. Con un approccio sostenibile promuovono un utilizzo responsabile degli alimenti, dell'energia e delle altre risorse. Sul piano culturale, contribuiscono all'ulteriore sviluppo della gastronomia e alla valorizzazione della diversità culinaria in Svizzera.

2 Tabella delle competenze operative

Campi di competenze operative	Competenze operative				
A Progettare l'offerta gastronomica e gestire i processi di approvvigionamento e di produzione	A1 Analizzare, sviluppare e implementare concetti di ristorazione tenendo conto delle esigenze dei clienti, delle tendenze e delle condizioni quadro aziendali ed economiche.	A2 Organizzare i processi di approvvigionamento, gestire gli acquisti, valutare i fornitori e garantire la gestione del magazzino.	A3 Pianificare e gestire i processi di produzione in cucina e garantire un'attuazione efficiente e orientata alla qualità.	A4 Presentare le offerte in modo da favorire la vendita e gestire in modo mirato la presentazione culinaria e la qualità sensoriale.	
B Rispettare le basi legali nonché le condizioni quadro e garantire un comportamento sostenibile nell'ambito della cucina	B1 Attuare, monitorare e garantire il rispetto delle norme in materia di igiene, sicurezza e protezione sul lavoro in azienda.	B2 Applicare le basi giuridiche nella quotidianità lavorativa e garantire il rispetto delle principali prescrizioni in azienda.	B3 Analizzare gli sviluppi del ramo e dell'azienda e valutarne le ripercussioni sul proprio campo di responsabilità.	B4 Attuare i principi di sostenibilità nell'azienda e garantire misure per un'erogazione dei servizi responsabile e attenta alle risorse.	
C Pianificare, gestire e ottimizzare i processi economico-aziendali nell'ambito della cucina	C1 Pianificare e coordinare strutture e risorse e garantirne l'impiego mirato nel campo di responsabilità.	C2 Pianificare, gestire e ottimizzare i processi di lavoro nonché garantire il rispetto degli standard di qualità.	C3 Calcolare e analizzare gli indicatori aziendali e dedurre misure per la gestione economica.	C4 Collaborare alla definizione delle prestazioni e dell'offerta in funzione del mercato.	
D Gestire la comunicazione e garantire la collaborazione nell'ambito della cucina	D1 Riflettere sul proprio comportamento, sviluppare ulteriormente il proprio modo di lavorare e agire in modo responsabile e mirato nelle situazioni impegnative.	D2 Comunicare in modo mirato con i gruppi d'interesse interni, trasmettere informazioni e promuovere la collaborazione all'interno dell'azienda nonché contribuire a plasmare la cultura aziendale.	D3 Comunicare con i gruppi d'interesse esterni in modo adeguato al destinatario e curare una relazione mirata.	D4 Accompagnare comunicativamente i processi di cambiamento e sostenerne l'attuazione nonché riconoscere e gestire situazioni di conflitto e reclami e trovare soluzioni sostenibili.	D5 Gestire e promuovere i collaboratori nel proprio campo di responsabilità e garantire la loro prestazione tramite obiettivi chiari e riscontri regolari.

3 Livello professionale richiesto (criteri legati alle prestazioni)

Campo di competenze operative A: Progettare l'offerta gastronomica e gestire i processi di approvvigionamento e di produzione		
Descrizione del campo di competenze operative	<p>Le Capocuoche / i Capicuochi sono responsabili dello sviluppo di un'offerta di pietanze e preparazioni gastronomiche attrattiva e adeguata al mercato, nonché della pianificazione, gestione e garanzia dell'intero processo produttivo. In tale ambito tengono conto delle esigenze dei clienti, delle tendenze attuali e delle condizioni quadro aziendali ed economiche. Su questa base sviluppano concetti gastronomici e ne assicurano l'attuazione nella quotidianità della cucina.</p> <p>Organizzano la gestione delle merci, gestiscono i processi di approvvigionamento e garantiscono un impiego efficiente delle risorse lungo l'intera catena del valore. Nella produzione definiscono e ottimizzano i processi, assicurano la qualità delle pietanze e garantiscono una prestazione economica e sostenibile. Attraverso una presentazione orientata alla vendita e offerte sensorialmente armonizzate contribuiscono in modo determinante all'esperienza gastronomica e al successo economico dell'azienda.</p>	
Competenze operative	Criteri legati alle prestazioni	Criteri legati alle prestazioni specifici della materia
A1 Analizzare, sviluppare e implementare concetti di ristorazione tenendo conto delle esigenze dei clienti, delle tendenze e delle condizioni quadro aziendali ed economiche.		<p>a1.a Applicare i principi di un'alimentazione sana nonché le principali forme di alimentazione e di alimentazione dietetica nella pianificazione delle pietanze</p> <p>a1.b Riconoscere le tendenze e gli sviluppi nella gastronomia e integrarli nei concetti gastronomici</p> <p>a1.c Pianificare e realizzare l'offerta di pietanze tenendo conto della tipologia di azienda, dei costi, della qualità e delle esigenze dei clienti</p> <p>a1.d Valutare le derrate alimentari in termini di origine, disponibilità, qualità ed economicità e integrarle nella pianificazione delle pietanze</p>

Competenze operative	Criteri legati alle prestazioni	Criteri legati alle prestazioni specifiche della materia
<p>A2 Organizzare i processi di approvvigionamento, gestire gli acquisti, valutare i fornitori e garantire la gestione del magazzino.</p>		<p>a2.a Valutare e selezionare le derrate alimentari in base alla qualità e alla destinazione d'uso</p> <p>a2.b Tenere conto dell'origine, della disponibilità e delle caratteristiche qualitative delle derrate alimentari durante l'acquisto</p> <p>a2.c Garantire un approvvigionamento economico, ecologico e adeguato alle esigenze</p> <p>a2.d Assicurare l'accettazione delle merci e lo stoccaggio secondo le specifiche aziendali e le norme legali</p>
<p>A3 Pianificare e gestire i processi di produzione in cucina e garantire un'attuazione efficiente e orientata alla qualità.</p>		<p>a3.a Selezionare i sistemi e le attrezzature da cucina in base alle esigenze e pianificarne e garantirne l'utilizzo efficiente e sicuro</p> <p>a3.b Pianificare e gestire i processi di produzione tenendo conto di tempi, risorse e qualità</p> <p>a3.c Tenere conto dei processi fisici e chimici durante la produzione e controllarli per raggiungere gli obiettivi desiderati in termini di cottura e gusto</p>
<p>A4 Presentare le offerte in modo da favorire la vendita e gestire in modo mirato la presentazione culinaria e la qualità sensoriale.</p>		<p>a4.a Formulare le offerte in modo adeguato ai gruppi target e al mercato</p> <p>a4.b Presentare le offerte in modo da favorirne la vendita, valutarne la qualità sensoriale e gestirla in modo mirato</p> <p>a4.c Analizzare e ottimizzare i sistemi di distribuzione e di servizio dei pasti, nonché i punti di collegamento / transizione da un reparto all'altro</p>

Campo di competenze operative B: Rispettare le basi legali nonché le condizioni quadro e garantire un comportamento sostenibile nell'ambito della cucina		
Descrizione del campo di competenze operative	<p>Le Capocuoche / i Capicuochi garantiscono il rispetto di tutte le disposizioni legali, aziendali e specifiche del settore nell'ambito della cucina. Implementano in modo coerente le norme igieniche e garantiscono il rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza e protezione sul lavoro. In questo modo contribuiscono in modo significativo alla sicurezza alimentare, alla protezione dei collaboratori e dei clienti.</p> <p>Applicano le basi giuridiche nella quotidianità lavorativa e garantiscono che i processi in cucina siano conformi alle norme vigenti. Allo stesso tempo osservano gli sviluppi nel ramo e ne tengono conto nell'organizzazione del proprio lavoro. Attraverso l'implementazione di misure sostenibili nella gestione delle derrate alimentari, dell'energia e delle risorse, nonché nella garanzia della qualità, forniscono un contributo fondamentale a una gestione aziendale responsabile ed economica.</p>	
Competenze operative	Criteri legati alle prestazioni	Criteri legati alle prestazioni specifici della materia
<p>B1 Attuare, monitorare e garantire il rispetto delle norme in materia di igiene, sicurezza e protezione sul lavoro in azienda.</p>	<p>b1.1 Applicare le direttive in materia di sicurezza sul lavoro, legge sulle derrate alimentari, protezione della salute, sicurezza aziendale e protezione dell'ambiente nella quotidianità lavorativa</p> <p>b1.2 Attuare misure di prevenzione degli infortuni e di protezione antincendio e garantire il rispetto di queste misure</p> <p>b1.3 Attuare misure volte a promuovere e preservare la salute nell'azienda</p> <p>b1.4 Pianificare e attuare le direttive in materia di igiene in azienda e monitorarne il rispetto</p>	<p>b1.a Contribuire all'elaborazione di piani di autocontrollo in azienda e garantirne l'attuazione</p>
<p>B2 Applicare le basi giuridiche nella quotidianità lavorativa e garantire il rispetto delle principali prescrizioni in azienda.</p>	<p>b2.1 Attuare le basi del diritto del lavoro relative ai contratti di lavoro, agli orari di lavoro e di riposo</p> <p>b2.2 Garantire il rispetto delle direttive sulla protezione dei dati</p>	

Competenze operative	Criteri legati alle prestazioni	Criteri legati alle prestazioni specifiche della materia
<p>B3 Analizzare gli sviluppi del ramo e dell'azienda e valutarne le ripercussioni sul proprio campo di responsabilità.</p>	<p>b3.1 Analizzare le tendenze e gli sviluppi nella propria azienda e nel ramo e dedurre azioni concrete per il settore di lavoro</p> <p>b3.2 Dedurre misure per l'ulteriore sviluppo del proprio campo di responsabilità</p>	
<p>B4 Attuare i principi di sostenibilità nell'azienda e garantire misure per un'erogazione dei servizi responsabile e attenta alle risorse.</p>	<p>b4.1 Utilizzare le risorse nell'azienda in modo economico ed ecologico</p> <p>b4.2 Attuare l'approvvigionamento e l'immagazzinamento delle merci secondo criteri ecologici ed economici</p> <p>b4.3 Garantire una logistica interna efficiente e adeguata alle esigenze</p> <p>b4.4 Elaborare, attuare e controllare un piano di smaltimento</p> <p>b4.5 Riconoscere gli impatti ambientali nell'azienda, dedurre e attuare misure appropriate</p> <p>b4.6 Valutare le certificazioni e i marchi di qualità</p>	

Campo di competenze operative C: Pianificare, gestire e ottimizzare i processi economico-aziendali nell'ambito della cucina		
Descrizione del campo di competenze operative	<p>Le Capocuoche / i Capicuochi pianificano, gestiscono e ottimizzano i processi gestionali nell'ambito della cucina, garantendo così una prestazione economica ed efficiente. Coordinano l'impiego delle risorse umane e materiali e assicurano che i processi di lavoro in cucina siano implementati in modo strutturato e mirato. Nel farlo, prestano attenzione al rispetto degli standard di qualità e ottimizzano continuamente i processi.</p> <p>Attuano le direttive di budget, analizzano gli indicatori chiave e svolgono calcoli, in particolare in relazione alle pietanze e all'impiego delle merci. Questi costituiscono la base per le decisioni economiche nella quotidianità della cucina. Inoltre collaborano alla definizione dell'offerta e garantiscono il rispetto delle specifiche.</p>	
Competenze operative	Criteri legati alle prestazioni	Criteri legati alle prestazioni specifici della materia
C1 Pianificare e coordinare strutture e risorse e garantirne l'impiego mirato nel campo di responsabilità.	<p>c1.1 Strutturare la propria unità organizzativa e utilizzare strumenti adeguati alla rappresentazione</p> <p>c1.2 Definire e garantire obiettivi, compiti, responsabilità e competenze nel campo di responsabilità</p> <p>c1.3 Pianificare le risorse in base alle esigenze e coordinarne l'impiego nell'azienda</p> <p>c1.4 Redigere e aggiornare i profili dei requisiti e le descrizioni delle mansioni nel campo di responsabilità</p>	
C2 Pianificare, gestire e ottimizzare i processi di lavoro nonché garantire il rispetto degli standard di qualità.	<p>c2.1 Analizzare i requisiti dei processi di lavoro tenendo conto delle esigenze dell'azienda e dei clienti</p> <p>c2.2 Progettare, valutare e adattare le procedure di lavoro alle mutate condizioni quadro</p> <p>c2.3 Registrare e valutare le prestazioni e valutarne l'efficienza economica</p> <p>c2.4 Dedurre misure di miglioramento e accompagnarne l'attuazione in azienda</p> <p>c2.5 Raccogliere, gestire e archiviare sistematicamente informazioni e dati</p>	c2.a Strutturare i processi amministrativi in azienda e garantirne l'attuazione

Competenze operative	Criteri legati alle prestazioni	Criteri legati alle prestazioni specifiche della materia
	<p>c2.6 Applicare gli strumenti di gestione della qualità e utilizzarli per garantire la qualità delle prestazioni</p> <p>c2.7 Sviluppare e utilizzare strumenti di rilevamento adeguati a misurare la qualità delle prestazioni</p> <p>c2.8 Analizzare i risultati delle misurazioni della qualità e dedurre le misure da adottare</p> <p>c2.9 Pianificare l'impiego del personale e garantire l'attuazione in azienda</p>	
<p>C3 Calcolare e analizzare gli indicatori aziendali e dedurre misure per la gestione economica.</p>	<p>c3.1 Controllare i costi e, in caso di scostamenti, avviare misure appropriate</p> <p>c3.2 Svolgere confronti tra valori teorici e valori effettivi e dedurre le misure da adottare</p> <p>c3.3 Svolgere calcolazioni per offerte e prestazioni di servizio e valutarne i risultati</p> <p>c3.4 Calcolare e interpretare indicatori e utilizzarli per la gestione dell'azienda</p> <p>c3.5 Svolgere inventari e analizzare i risultati</p> <p>c3.6 Attuare le linee guida di bilancio nel proprio campo di responsabilità e monitorarne il rispetto</p> <p>c3.7 Valutare e richiedere investimenti nel proprio campo di competenza</p>	
<p>C4 Collaborare alla definizione delle prestazioni e dell'offerta in funzione del mercato.</p>	<p>c4.1 Applicare le nozioni di base di marketing nella quotidianità lavorativa</p> <p>c4.2 Contribuire alla definizione delle offerte tenendo conto dei segmenti di clientela e degli obiettivi dell'azienda</p> <p>c4.3 Sostenere le misure di marketing nell'ambito del progetto aziendale</p>	

Campo di competenze operative D:

Gestire la comunicazione e garantire la collaborazione nell'ambito della cucina

Descrizione del campo di competenze operative

Le Capocuochi / i Capicuochi organizzano la comunicazione in cucina e garantiscono una collaborazione efficiente all'interno del team e con gli altri reparti. Trasmettono le informazioni in modo chiaro e adeguato al destinatario e assicurano che i procedimenti di lavoro siano implementati in modo coordinato e sincronizzato. In questo modo contribuiscono in modo significativo al regolare svolgimento delle attività lavorative.

Individuano tempestivamente i conflitti all'interno del team o nei punti di collegamento / transizione da un reparto all'altro e li affrontano immediatamente o in modo preventivo. Inoltre, accompagnano i cambiamenti nell'attività della cucina dal punto di vista della comunicazione e sostengono la realizzazione efficace di nuovi processi e strutture. Grazie al loro comportamento riflessivo e alla loro comunicazione chiara, promuovono un clima di lavoro costruttivo e danno un importante contributo alla qualità della collaborazione, all'efficienza della cucina e alla motivazione del team.

Competenze operative

Criteri legati alle prestazioni

Criteri legati alle prestazioni specifici della materia

D1
Riflettere sul proprio comportamento, sviluppare ulteriormente il proprio modo di lavorare e agire in modo responsabile e mirato nelle situazioni impegnative.

- d1.1 Applicare i principi di comunicazione in modo adeguato alla situazione e al destinatario
- d1.2 Selezionare e utilizzare in modo mirato mezzi di comunicazione appropriati
- d1.3 Riflettere sul proprio comportamento nella quotidianità lavorativa e svilupparlo in modo mirato
- d1.4 Agire in modo appropriato e orientato alla soluzione nelle situazioni difficili
- d1.5 Riflettere sul proprio comportamento di leadership nel proprio campo di responsabilità e dedurne gli adeguamenti necessari

Competenze operative	Criteri legati alle prestazioni	Criteri legati alle prestazioni specifiche della materia
<p>D2 Comunicare in modo mirato con i gruppi d'interesse interni, trasmettere informazioni e promuovere la collaborazione all'interno dell'azienda nonché contribuire a plasmare la cultura aziendale.</p>	<p>d2.1 Formulare e comunicare chiaramente gli incarichi di lavoro e verificarne l'attuazione</p> <p>d2.2 Garantire il flusso delle informazioni nel proprio campo di responsabilità</p> <p>d2.3 Informare i collaboratori e i gruppi d'interesse interni in modo adeguato al destinatario</p> <p>d2.4 Pianificare e coordinare la collaborazione con altri settori</p> <p>d2.5 Promuovere attivamente lo scambio e la collaborazione all'interno del team</p> <p>d2.6 Pianificare, svolgere e analizzare riunioni e incontri interni</p> <p>d2.7 Documentare i risultati e le decisioni in modo comprensibile</p>	
<p>D3 Comunicare con i gruppi d'interesse esterni in modo adeguato al destinatario e curare una relazione mirata.</p>	<p>d3.1 Fornire consulenza e assistenza ai gruppi d'interesse esterni in modo adeguato al destinatario</p> <p>d3.2 Comunicare, argomentare e negoziare con diversi gruppi target</p> <p>d3.3 Pianificare e attuare misure di comunicazione volte a promuovere le vendite</p> <p>d3.4 Gestire la corrispondenza con i gruppi d'interesse esterni in modo adeguato alla situazione</p> <p>d3.5 Elaborare e trasmettere informazioni in modo adeguato al destinatario</p> <p>d3.6 Pianificare, svolgere e analizzare riunioni e incontri</p> <p>d3.7 Documentare i risultati e le decisioni in modo comprensibile</p>	

Competenze operative	Criteri legati alle prestazioni	Criteri legati alle prestazioni specifiche della materia
<p>D4 Accompagnare comunicativamente i processi di cambiamento e sostenere l'attuazione nonché riconoscere e gestire situazioni di conflitto e reclami e trovare soluzioni sostenibili.</p>	<p>d4.1 Riconoscere tempestivamente le situazioni di conflitto e gestirle in modo appropriato</p> <p>d4.2 Accogliere reclami e obiezioni e gestirli in modo orientato alla soluzione</p> <p>d4.3 Sviluppare e attuare misure orientate alla soluzione e verificarne l'effetto</p> <p>d4.4 Analizzare le cause dei conflitti e dedurre misure appropriate</p>	
<p>D5 Gestire e promuovere i collaboratori nel proprio campo di responsabilità e garantire la loro prestazione tramite obiettivi chiari e riscontri regolari.</p>	<p>d5.1 Preparare e svolgere colloqui con i collaboratori e dedurre le misure da adottare</p> <p>d5.2 Gestire e impiegare i collaboratori in base alla situazione e alle loro competenze</p> <p>d5.3 Valutare le prestazioni lavorative e fornire regolari riscontri costruttivi</p> <p>d5.4 Istruire, accompagnare i collaboratori e le persone in formazione e sostenerle nel loro sviluppo</p> <p>d5.5 Costituire e istruire i team e promuovere la collaborazione</p> <p>d5.6 Occuparsi in modo appropriato delle diverse esigenze, culture ed esperienze dei collaboratori</p> <p>d5.7 Individuare le esigenze di formazione e formazione continua nel team e pianificare misure appropriate</p> <p>d5.8 Organizzare eventi di formazione e formazione continua per collaboratori e persone in formazione e sostenerne l'attuazione</p>	