



Corso per Addetto alla Cucina



Durata: 200 ore
Attestazione finale:
dichiarazione degli apprendimenti

SCHEDA TECNICA

La figura espressa forma un operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti.

Struttura del percorso e contenuti formativi

Modulo 1 - Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili (60 ore)

- Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.);
- caratteristiche e funzionalità delle attrezzature;
- analisi dell'offerta del settore ristorazione sul territorio.

Modulo 2 - Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (70 ore)

- Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme haccp, norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari.
- principi, scopi e applicazione del sistema haccp.

Modulo 3 - Preparazione piatti (70 ore)

- Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda.

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti

Al termine del percorso formativo verrà realizzata una valutazione degli apprendimenti in termini di conoscenze e capacità su ogni singola unità.

Fabbisogno Occupazionale

Al termine del percorso formativo gli allievi potranno spendere le competenze acquisite presso diverse tipologie di aziende della ristorazione commerciale.

