

SCHEDA CORSO

AIUTO CUCINA E SUPPORTO ALLE ATTIVITÀ DI ALLESTIMENTO SALA



Durata:
150 ore

Certificazione finale:
Attestazione delle competenze

Struttura del percorso e contenuti formativi

CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

- La conservazione degli alimenti: conoscere ed applicare le varie tecniche di conservazione sia delle derrate alimentari che del prodotto finito (10 ore)

TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI

- Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative (10 ore)

- Le caratteristiche organolettiche degli alimenti (15 ore)

- Le principali tecniche di preparazione dei piatti (bollitura, frittura, uso dei forni, cottura a vapore) (20 ore)

- Le principali tecniche di trattamento di pulitura e taglio (10 ore)

- Utensili per la preparazione dei cibi (15 ore)

PREPARAZIONE PIATTI

- La composizione dei menù (5 ore)

- Ortaggi e legumi: preparare semplici piatti a base di ortaggi e legumi secondo quantità e qualità prescritte, nei tempi richiesti dall'organizzazione del reparto (10 ore)

- Fondi e salse semplici: preparare fondi e salse semplici per insaporire, decorare e confezionare varie tipologie di ricette (5 ore)

- Gli antipasti: preparare gli antipasti caldi e freddi utilizzando anche tecniche scenografiche per la composizione del piatto (10 ore)

- I primi piatti: preparare primi piatti, secondo quantità e qualità prescritte, nei tempi richiesti dall'organizzazione del reparto (10 ore)

- Secondi piatti di pesce: preparare i più comuni secondi piatti utilizzando i pesci di acqua dolce, salata, i crostacei e i molluschi nel rispetto delle qualità e delle quantità da servire ai commensali (10 ore)

- Secondi piatti di carne: preparare i più comuni piatti a base di carne, utilizzando i metodi di cottura nel rispetto della qualità e delle quantità da servire ai commensali (10 ore)

- Il dessert: utilizzare gli ingredienti per comporre i più comuni dolci serviti in ristorazione (10 ore)

Modalità di valutazione degli apprendimenti:

È previsto un test finale per ciascuna unità formativa. Sarà rilasciata un'attestazione delle competenze a ciascun allievo che abbia raggiunto la frequenza minima del 75% del monte ore previsto per il corso, previo superamento delle Verifiche Finali degli apprendimenti.

Fabbisogno occupazionale:

L'ultimo Rapporto FIPE evidenzia che nel settore horeca lavorano circa un milione di persone, prevalentemente giovani e donne, con una crescita degli stranieri. Oltre due terzi dei contratti sono a tempo indeterminato. Oltre 172 mila bar e numerosi altri esercizi di ristorazione compongono il settore, che è in costante crescita, con una predominanza di lavoratori sotto i 40 anni.