

# abstract

Ageforma

## NUOVE TECNICHE E TECNOLOGIE DI CUCINA

P.O. Basilicata F.S.E. 2007-2013

Asse I – Adattabilità - Linea di Attività: **Formazione Permanente**

**TITOLO RILASCIATO:** Attestato di frequenza semplice

**N° ALLIEVI: 18 N° PERCORSI: 1 ETA': 18 - 60 anni**

**REQUISITO:** Utenti con contratto di lavoro nel settore di riferimento

**DURATA IN ORE: 150 SEDE DI SVOLGIMENTO: Area Metapontina**

**ORARIO SETTIMANALE: Martedì e Giovedì dalle ore 15,00 alle ore 18,00**

### OBIETTIVI FORMATIVI

Acquisizione di nuove tecniche e tecnologie di cucina

### DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE

Approfondimento delle competenze metodologiche e tecnico/operative di cucina per svolgere l'attività in conformità alle esigenze del mercato turistico.

Nell'attuazione dell'intervento formativo, gli allievi acquisiranno le nuove competenze tecnico-professionali nel campo della ristorazione con particolare attenzione all'autodeterminazione professionale nello svolgimento del proprio ruolo.

Inoltre, il progetto mira a far acquisire un livello professionale fondato sulla corretta interpretazione delle prestazioni da eseguire in modo da garantire il soddisfacimento della clientela e tenere alto il prestigio della struttura di riferimento, uniformandosi a criteri di economia di esercizio e raggiungimento di profitti

### ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO

5 ore	<b>ORIENTAMENTO</b>	Accoglienza e sensibilizzazione n. ore 2 - Bilancio iniziale delle competenze n. ore 3
5 ore	<b>CITTADINANZA EUROPEA</b>	La Storia n. ore 1 - Le Istituzioni n. ore 2 - Fondi Strutturali e Obiettivi n. ore 2
10 ore	<b>IGIENE DEL PERSONALE E DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI</b>	Lavorare in cucina: norme giuridiche, salute e igiene - norme d'igiene per gli ambienti e le attrezzature di lavoro n. ore 5 - Normativa HACCP: (analisi dei rischi e controllo dei punti critici) n. ore 5
8 ore	<b>PREVENZIONE E SICUREZZA</b>	Quadro normativo n. ore 1 Rischi di settore e responsabilità prevenzionali n. ore 2 - Emergenze e pronto soccorso n. ore 2 - Rischi di comparto e protezione n. ore 3
22 ore	<b>MERCEOLOGIA ALIMENTARE</b>	Analisi dell'alimentazione e dei principi nutritivi e loro funzione n. ore 10 - Caratteristiche nutrizionali e organolettiche degli alimenti n. ore 12
20 ore	<b>NUOVE TECNICHE E TECNOLOGIE PER LA PREPARAZIONE E COTTURA DI ALIMENTI</b>	Le fasi di lavorazione: le nuove tecniche di preparazione degli alimenti n. ore 10 - Tecnologie e attrezzi n. ore 10
35 ore	<b>LABORATORIO/CUCINA</b>	Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari n. ore 5 - Preparazione dei piatti n. ore 10 - Preparazione di snack e menu rapidi n. ore 10 - Proposizione estetica degli elaborati culinari n. ore 5 - Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari n. ore 5
45 ore	<b>STAGE</b>	