

abstract

Ageforma

OPERATORE DI CUCINA

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

Asse III – Inclusione Sociale - Linea di Attività: **Co.P.E.S.**

TITOLO RILASCIATO: Attestato di qualifica professionale

N° ALLIEVI: 12 N° PERCORSI: 1 ETA': 18 - 60 anni

REQUISITO: essere beneficiari del programma regionale Co.P.E.S. in scadenza 31/07/2014

DURATA IN ORE: 600 SEDE DI SVOLGIMENTO: PISTICCI

ORARIO SETTIMANALE: 8,30 – 13,30

OBIETTIVI FORMATIVI

Nell'attuazione dell'intervento formativo, i beneficiari acquisiranno le tecniche e le metodologie per svolgere operazioni di cucina 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.

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE

- Competenze di base e trasversali per meglio operare sulla scelta dei materiali, delle tecniche, degli strumenti e delle attrezzature appropriati per l'erogazione di servizi di ristorazione

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO

5 ore	Competenze chiave	ORIENTAMENTO	Accoglienza e sensibilizzazione n. ore 2 - Bilancio iniziale delle competenze n. ore 3	
30 ore		COMUNICAZIONE NELLA LINGUA MADRE	Uso delle competenze specifiche relative alla madrelingua n. ore 30	
50 ore		COMPETENZA DIGITALE	Sistema operativo - Computer n. ore 5 - Elementi di word n. ore 10 - Elementi di excel n. ore 10 PowerPoint n. ore 15 - Internet e reti - Social network n. ore 10	
10 ore		IMPARARE AD IMPARARE	Apprendimento, Informazione e Formazione n. ore 10	
25 ore		SENSO DI INIZIATIVA E IMPRENDITORIALITÀ	L'Impresa cooperativa n. ore 2 - Il concetto di imprenditorialità n. ore 3 - L'approccio alla creazione di impresa n. ore 5 - Programmazione e gestione dei progetti n. ore 15	
30 ore		Competenze sociali e civiche	COMPETENZE E ABILITÀ SOCIALI	Competenze comunicative interpersonali n. ore 10 - Competenze di leadership n. ore 5 - Competenze nella soluzione negoziata dei conflitti n. ore 5 - Competenze nella soluzione dei problemi n. ore 5 - Competenze nel prendere decisioni n. ore 5
5 ore			CITTADINANZA EUROPEA	La Storia n. ore 1 - Le Istituzioni n. ore 2 - Fondi Strutturali e Obiettivi n. ore 2
10 ore			IGIENE DEL PERSONALE E DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI	Lavorare come operatore di 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
10 ore		PREVENZIONE E SICUREZZA	Rischi di settore e responsabilità prevenzionali n. ore 2 - Emergenze e pronto soccorso n. ore 3 - Rischi di comparto e protezione n. ore 5	
30 ore		MERCEOLOGIA ALIMENTARE	Analisi dell'alimentazione e dei principi nutritivi e loro funzione n. ore 10 - Caratteristiche nutrizionali e organolettiche degli alimenti n. ore 20	
35 ore		TECNICHE E TECNOLOGIE PER LA PREPARAZIONE E COTTURA DI ALIMENTI	Le fasi di lavorazione: tecniche di preparazione degli alimenti n. ore 15 - Tecnologie e attrezzi n. ore 20	
155 ore	LABORATORIO/ CUCINA	<i>Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari:</i> Procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari n. ore 5 - <i>Preparazione dei piatti semplici:</i> Le operazioni di preparazione piatti n. ore 50 - <i>Preparazione di semplici snack e menu rapidi:</i> le operazioni di semplici snack e di menù rapidi n. ore 40 - <i>Proposizione estetica degli elaborati culinari:</i> le operazioni di proposizione estetica degli elaborati culinari n. ore 30 - <i>Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari:</i> le operazioni di trattamento delle materie prime e semilavorati alimentari n. ore 30		
200 ore	STAGE			
5 ore	MOSTRA DIDATTICA/DEGUSTAZIONE DEL MENU SPECIALE	Presentazione di piatti preparati e serviti, in modo creativo e gusto estetico/degustazione di piatti secondo ricette, nel rispetto delle tradizioni culinarie n. ore 5		