

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: Provincia di Matera

ORARIO SETTIMANALE: in base agli accordi con le aziende di riferimento

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 FORMATIVO: rappresentazione grafica dell'intervento

FORMAZIONE ON THE JOB	Formazione teorica	5 ore	ORIENTAMENTO	<i>Accoglienza e sensibilizzazione n. ore 2 - Bilancio iniziale delle competenze n. ore 3</i>
		10 ore	PREVENZIONE E SICUREZZA	<i>Quadro normativo n. ore 1 - Rischi di settore e responsabilità prevenzionali n. ore 3 - Emergenze e pronto soccorso n. ore 3 - Rischi di comparto e protezione n. ore 3</i>
		10 ore	IGIENE DEL PERSONALE E DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI	<i>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</i>
		5 ore	CITTADINANZA EUROPEA	<i>La Storia n. ore 1 - Le Istituzioni n. ore 2 - Fondi Strutturali e Obiettivi n. ore 2</i>
	Formazione in affiancamento	45 ore	MERCEOLOGIA ALIMENTARE	<i>Analisi dell'alimentazione e dei principi nutritivi e loro funzione - Caratteristiche nutrizionali e organolettiche degli alimenti</i>
			NUOVE TECNICHE E TECNOLOGIE PER LA PREPARAZIONE E COTTURA DI ALIMENTI	<i>Le fasi di lavorazione: le nuove tecniche di preparazione degli alimenti - Tecnologie e attrezzi.</i>
	Laboratorio	75 ore	LABORATORIO/CUCINA	<i>Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari: procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari - Preparazione dei piatti: le operazioni di preparazione piatti - Preparazione di snack e menu rapidi: le operazioni di snack e di menu rapidi - Proposizione estetica degli elaborati culinari: le operazioni di proposizione estetica degli elaborati culinari - Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari: le operazioni di trattamento delle materie prime e semilavorati alimentari.</i>