



Ente Accreditato della Regione Lazio Determinazione N° G14042 del 06/11/2018 per le attività di Formazione e di Orientamento.

Agenzia per il Lavoro Accreditata dalla Regione Lazio
Determina N° G02686 del 22/03/2016

1 “Inquadramento della professione” 20 ore

Conoscenze:

- Caratteristiche economiche del settore
- Tipologie e caratteristiche delle diverse forme di ristorazione
- Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli/gerarchie e modalità organizzative
- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali
- Principi e norme di esercizio dell'attività in forma di impresa.

2 “Allestire il posto mobile di lavoro, dispositivi, attrezzature ed utensileria della cucina” 16 ore

Conoscenze:

- Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro
 - Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza
 - Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili da cucina
 - Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature da cucina e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza
 - Terminologia tecnica di cucina.
1. **Abilità:** Allestire il posto mobile con attrezzature e strumenti; Individuare e posizionare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti

3 “Garantire l'igiene” 16 ore

Conoscenze:

- Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari
 - Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni.
 - Principi di igiene e cura della persona
 - Sistemi e metodi di gestione dell'igiene nell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti
 - Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina.
2. **Abilità:** Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti; Lavare e sanificare l'area di lavoro; Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per gli alimenti

4 “Applicare Tecniche di preparazione e conservazione” 80 ore

Conoscenze:

- Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti
- Elementi di chimica applicata agli alimenti
- Elementi di merceologia alimentare

- Elementi di scienza dell'alimentazione
 - Tecniche di manipolazione e trattamento di materie prime e semilavorati (sezionatura delle carni, pulitura e spurgo dei prodotti ittici crudi, filettatura dei pesci, amalgama ed impasto degli ingredienti; lavorazione della pasta)
 - Attrezzature e strumenti della cucina
 - Caratteristiche e metodi di conservazione (tecniche e strumenti)
 - Fasi del processo di conservazione
 - Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti.
3. **Abilità:** Preparare i semilavorati in modo adatto ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti; Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati; Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e preparazione delle materie prime; Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati

5 “Preparare antipasti” ore 40

Conoscenze:

- Ricettario di base: antipasti caldi e freddi
 - Procedure e tecniche di preparazione e cottura di antipasti.
 - Porzionatura e sistemazione della portata nei piatti.
4. **Abilità:** Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette; Monitorare le scorte; Applicare le tecniche di preparazione di antipasti; Valutare la qualità ed intervenire, ove del caso, con comportamenti correttivi; Svolgere attività di supporto all'interno della brigata di cucina, nel rispetto dei parametri stabiliti; Mantenere ordine ed igiene della cucina e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge.

6 “Preparare primi piatti” ore 60

Conoscenze:

- Ricettario di base: primi piatti
 - Procedure e tecniche di preparazione e cottura di primi piatti
5. **Abilità:** Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette. Monitorare le scorte; Applicare le tecniche di preparazione di primi piatti semplici; Valutare la qualità ed intervenire, ove del caso, con comportamenti correttivi; Svolgere attività di supporto all'interno della brigata di cucina, nel rispetto dei parametri stabiliti; Mantenere ordine ed igiene della cucina e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge

7 “Preparare secondi piatti” ore 80

Conoscenze:

- Ricettario di base: secondi piatti a base di carne; secondi piatti a base di prodotti ittici; pietanze varie a base di uova e/o formaggi;
 - Procedure e tecniche di preparazione e cottura di secondi piatti.
6. **Abilità:** Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette. Monitorare le scorte; Applicare le tecniche di preparazione di primi piatti semplici; Valutare la qualità ed intervenire, ove del caso, con comportamenti correttivi; Svolgere attività di supporto all'interno della brigata di cucina, nel rispetto dei parametri stabiliti; Mantenere ordine ed igiene della cucina e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge.

8 “Preparare dessert” ore 28

Conoscenze:

- Ricettario di base: dessert semplici;
- Procedure e tecniche di preparazione e cottura di dessert.

7. **Abilità:** Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette. Monitorare le scorte; Applicare le tecniche di preparazione di primi piatti semplici; Valutare la qualità ed intervenire, ove del caso, con comportamenti correttivi; Svolgere attività di supporto all'interno della brigata di cucina, nel rispetto dei parametri stabiliti; Mantenere ordine ed igiene della cucina e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge

9 "Sicurezza sul luogo di lavoro" ore 10

Conoscenze:

- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro
- 8. **Abilità:** Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario; Sicurezza sul luogo di lavoro
-