



UNIONE EUROPEA



REGIONE DEL VENETO

ASSEGNO PER IL LAVORO

DIAMO VALORE ALLE TUE SCELTE

CORSO ASSEGNO PER IL LAVORO

ADEGUAMENTO DELLE COMPETENZE NELLA PREPARAZIONE PASTI PER AIUTO CUOCO

Il corso si propone di colmare quel gap formativo di coloro che intendono inserirsi nuovamente nel mondo del lavoro aggiornando le proprie competenze come aiuto cuoco e addetto alla preparazione dei pasti. Le lezioni, teoriche e pratiche, saranno utili per acquisire le moderne tecniche di preparazione delle pietanze, capaci di unire ai piatti della tradizione culinaria italiana i nuovi sapori conosciuti grazie alla globalizzazione. Il corso si prefigge, inoltre, di modernizzare le conoscenze della preparazione del pasto adeguandolo alle odierne preferenze di equilibri nutrizionali. Queste abilità e conoscenze sono oggi fortemente richieste e imposte all'interno degli ambienti della moderna ristorazione e della somministrazione dei pasti. Il percorso prevede 90 ore di formazione.

Al termine del corso, al superamento del 70% di frequenza delle ore previste, verrà rilasciato un attestato di partecipazione. Obiettivi: Il corso viene proposto a tutti coloro con una minima esperienza anche remota di aiuto cuoco, con una buona predisposizione alla cucina, che vogliano conoscere, approfondire ed impadronirsi delle tecniche avanzate, affrontando i temi più importanti della conoscenza culinaria attraverso la preparazione pratica di piatti e pietanze ad un livello professionale adeguato alla figura professionale dell'aiuto cuoco.

Argomenti:

12 ore – Conservare le materie prime e della pulizia in cucina attenendosi alle norme igieniche:

- Allestire il posto di lavoro
- Procedure fondamentali dell'igiene professionale (HACCP): sanificare gli ambienti di lavoro e le attrezzature
- Garantire la conservazione delle materie prime e dei semilavorati
- Verificare il funzionamento delle attrezzature per il trattamento e la preparazione di cibi
- Monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime

16 ore – Impiegare le preparazioni di base in cucina:

- Adottare le tecniche principali per i fondi di cottura, salse madri, derivate e composte
- Saper applicare i diversi metodi di cottura
- Amalgamare, mescolare e montare

18 ore – Preparare antipasti caldi e freddi tra tradizione e innovazione:

- Preparare torte salate
- Preparare soufflé e sfornati

16 ore – Preparare primi piatti asciutti e minestre brodose:

- Preparazione e stesura della pasta all'uovo
- Tecniche di preparazione della Pasta al forno
- Le preparazioni di brodi e consommé
- L'utilizzo dei cereali

24 ore – Preparare secondi piatti di carne, pesce e contorni:

- Tecniche di preparazione del pesce: la cottura, fumetto semplice di pesce, ecc.
- Ricette con pesce azzurro, molluschi, pesci di maggiori dimensioni, pesci conservati
- Molluschi e crostacei
- Pulizia e filettatura del pesce
- Riconoscere e trattare vari tagli di carne (la carne rossa, il pollame e le carni bianche): disossatura, panatura, tecniche di cottura, lardellatura, legatura, rosolatura, deglassatura, ecc.
- Arrostire al forno
- Le erbe aromatiche e le spezie e la loro conservazione
- Le cotture delle verdure in pastella tra Oriente e Occidente
- Le tecniche di cottura delle verdure: lessate, a vapore, glassate, fritte, gratinate, rosolate in padella, ecc.
- Le tecniche per tritare, macinare e grattugiare
- La pulizia e il taglio delle verdure

4 ore – Guarnire e bilanciare i piatti.

- Guarnizione e abbellimento del piatto da portata e da presentazione
- Preparazione del pasto sulla base delle necessità nutrizionali

SEDE DEL CORSO: BENVENUTI AL SUD - Via Liguria, 29 - MARTELLAGO (VE)

Per informazioni: ANNA TACCHETTO - formazione@adattaformazione.it - tel. 049 7387356

ASSEGNO PER IL LAVORO DGR N. 396 DEL 02/04/2019