



ASSEGNO GOL PERCORSO 2 "AGGIORNAMENTO (UPSKILLING)" **OPERATORE DI CUCINA**

RIF: PROFILO DEL REPERTORIO DEGLI STANDARD PROFESSIONALI REGIONE VENETO
P-155- OPERATORE DI CUCINA

L'Operatore di cucina si occupa delle attività relative alla scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati e alla realizzazione di piatti semplici, cucinati e allestiti sulla base di ricettari e/o su indicazioni di altre figure. Si occupa anche dell'allestimento di ambienti e attrezzature di lavoro, secondo gli standard aziendali richiesti e nel rispetto dei criteri di qualità e sicurezza igienico-sanitaria. Si relaziona con gli altri operatori, il capo brigata e lo chef. Il corso si propone in un'ottica di riqualificazione professionale di colmare quel gap formativo di coloro che intendono inserirsi nuovamente nel mondo del lavoro acquisendo le competenze e conoscenze teoriche e pratiche adeguate alle nuove esigenze e ai nuovi ambienti di lavoro.

Il corso, della durata di **120 ore**, si svolgerà interamente in presenza presso due scuole/laboratori. Viene data la possibilità di scelta per quello più vicino alla propria zona di residenza:

- **PAESE (TV)**
- **MARTELLAGO (VE)**

Al termine del corso, ed al superamento del 70% di frequenza delle ore previste, verrà rilasciato un attestato di partecipazione e acquisizione delle competenze. Il percorso formativo è gratuito, finanziato dalla Regione Veneto e in alcuni casi può essere riconosciuto un **rimborso spese giornaliero**.

Il rimborso viene riconosciuto soltanto per le giornate in cui il partecipante frequenta almeno il 70% delle ore di lezione previste.

ARGOMENTI DEL CORSO

60 ORE – PREPARARE MATERIE PRIME E SEMILAVORATI

CONOSCENZE:

- Tipologie e meccanismi di funzionamento dei principali macchinari e attrezzature e per la preparazione di materie prime e semilavorati
- Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e indicatori di qualità delle materie prime di origine animale e vegetale
- Tecniche per la manipolazione ed il trattamento (pulitura, taglio, cottura, ecc.) di materie prime di origine animale e vegetale
- Caratteristiche organolettiche e nutrizionali, ingredienti, tecniche di lavorazione ed utilizzi delle principali varietà di semilavorati (impasti, salse, condimenti, ...)
- Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne la preparazione ed il trattamento di materie prime e semilavorati
- Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP per quanto concerne la preparazione ed il trattamento di materie prime e semilavorati

ABILITÀ:

- Selezionare materie prime vegetali e animali e dosarle secondo il quantitativo e la tipologia di prodotto da realizzare
- Identificare e valutare le caratteristiche e le qualità organolettiche delle materie prime e dei semilavorati
- Effettuare la pulizia e la preparazione di materie prime vegetali e animali tenendo conto dei requisiti richiesti dalle ricette
- Effettuare la preparazione di impasti, dolci e salati, sulla base di indicazioni operative
- Effettuare la preparazione di salse e condimenti sulla base di indicazioni operative
- Operare la preparazione ed il trattamento di materie prime e semilavorati nel rispetto delle norme HACCP
- Operare la preparazione ed il trattamento di materie prime e semilavorati nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro

60 ORE – PREPARARE PIATTI SEMPLICI

CONOSCENZE

- Caratteristiche merceologiche, organolettiche e nutrizionali degli alimenti
- Elementi di dietetica relativi ai principi nutritivi degli alimenti, ai comportamenti alimentari, alle malattie metaboliche ed alle intolleranze
- Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù
- Tecniche di preparazione dei piatti
- Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti
- Modelli organizzativi, processi e cicli di lavoro nell'attività ristorativa
- Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne la preparazione di piatti
- Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla preparazione di piatti

ARGOMENTI DEL CORSO

ABILITÀ

- Individuare i piatti che possono comporre un menù semplice
- Identificare e selezionare gli ingredienti in qualità e quantità adatta alla preparazione dei piatti
- Preparare piatti semplici applicando le tecniche di preparazione e cottura prevista dalle ricette
- Svolgere attività semplici nell'ambito del processo di preparazione di piatti elaborati, nel rispetto dei tempi e delle modalità operative definite nell'ambito della brigata di cucina
- Riconoscere i principali indicatori qualitativi nell'elaborazione dei piatti e realizzare eventuali interventi correttivi sulla base delle indicazioni ricevute
- Allestire piatti e vassoi sulla base dei loro valori nutrizionali e secondo un equilibrio cromatico e dimensionale
- Operare la preparazione dei piatti nel rispetto delle norme HACCP
- Operare la preparazione dei piatti nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro



Per informazioni:

SERENELLA PERETTO - GIADA PACCAGNELLA

politicheattive@adattaformazione.it

tel. 0497387356

Seguici sui nostri social



@adattaformazione srl



Adatta Formazione