



ASSEGNO GOL PERCORSO 3 “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 percorso prevede 160 ore di formazione che si svolgerà interamente in presenza (aula + laboratorio).
Al termine del corso, ed al superamento del 70% di frequenza delle ore previste, verrà rilasciato un attestato di partecipazione e acquisizione delle competenze.

La frequenza al corso è obbligatoria e propedeutica all'inserimento in tirocinio della durata di 3 mesi.

Indennità di frequenza e tirocinio

Il percorso formativo è gratuito in quanto finanziato dalla Regione Veneto ed è prevista un'indennità di partecipazione di **3,5 €/H** esclusivamente per le ore frequentate in presenza e al superamento del 70% di frequenza delle ore previste. Una indennità di tirocinio pari a **450 €/mese** al superamento del 70% di frequenza delle ore 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

24 ORE - REALIZZARE L'ALLESTIMENTO E LA PULIZIA DEGLI AMBIENTI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI DI CUCINA

CONOSCENZE:

- Tipologia, caratteristiche e funzionalità delle attrezzature per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione igienico sanitaria degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina
- Tipologia, caratteristiche e modalità di utilizzo dei prodotti per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione igienico sanitaria degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina
- Tipologia, caratteristiche, funzionalità ed esigenze manutentive delle principali attrezzature ed utensili di cucina
- Principi di igiene e cura della persona
- Procedure, protocolli e tecniche di allestimento e riordino degli ambienti di lavoro
- Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla pulizia di ambienti, attrezzature e utensili di cucina
- Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne allestimento e la pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina

ABILITÀ:

- Verificare lo stato delle attrezzature di cucina individuando eventuali criticità e malfunzionamenti
- Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina
- Eseguire operazioni di pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione igienico sanitaria di ambienti, attrezzature e utensili da cucina
- Organizzare e ripristinare la disposizione di utensili ed attrezzature di cucina in funzione del lavoro pianificato
- Eseguire la manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli utensili di cucina
- Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale
- Operare l'allestimento e la pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina nel rispetto delle norme HACCP
- Operare l'allestimento e la pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro

ARGOMENTI DEL CORSO

16 ORE - GARANTIRE LA CONSERVAZIONE DI MATERIE PRIME E SEMILAVORATI ALIMENTARI

CONOSCENZE:

- Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati
- Elementi relativi alla tracciabilità degli alimenti
- Caratteristiche di deperibilità degli alimenti
- Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti alimentari
- Procedure di immagazzinamento, controllo e conservazione delle materie prime

ABILITÀ:

- Controllare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari stoccati in funzione delle caratteristiche di deperibilità e dei livelli di rotazione
- Identificare ed utilizzare tecniche, strumenti e sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche di deperibilità
- Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati alimentari da conservare
- Applicare tecniche di stoccaggio di merci in magazzino



Per informazioni:

SERENELLA PERETTO - MARNIE SCHIAVON

politicheattive@adattaformazione.it

tel. 0497387356

Seguici sui nostri social



@adattaformazione srl



Adatta Formazione