

Sezione 3 – Aiuto cucina e supporto alle attività di allestimento sala

Durata (in ore)

150

Ore in aula

150

Ore in laboratorio

0

Tipologia laboratorio

Figura di riferimento

413 - Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti.

Struttura del percorso e contenuti formativi

1706 - CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

Contenuti

- La conservazione degli alimenti: conoscere ed applicare le varie tecniche di conservazione sia delle derrate alimentari che del prodotto finito (10 ore)

1708 - TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI

Contenuti

- Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative (10 ore)
- Le caratteristiche organolettiche degli alimenti (15 ore)
- Le principali tecniche di preparazione dei piatti (bollitura, frittura, uso dei forni, cottura a vapore) – (20 ore)
- Le principali tecniche di trattamento di pulitura e taglio (10 ore)
- Utensili per la preparazione dei cibi (15 ore)

1710 - PREPARAZIONE PIATTI

Contenuti

- La composizione dei menù (5 ore)
- Ortaggi e legumi: preparare semplici piatti a base di ortaggi e legumi secondo quantità e qualità prescritte, nei tempi richiesti dall'organizzazione del reparto (10 ore)
- Fondi e salse semplici: preparare fondi e salse semplici per insaporire, decorare e confezionare varie tipologie di ricette (5 ore)
- Gli antipasti: preparare gli antipasti caldi e freddi utilizzando anche tecniche scenografiche per la composizione del piatto (10 ore)
- I primi piatti: preparare primi piatti, secondo quantità e qualità prescritte, nei tempi richiesti dall'organizzazione del reparto (10 ore)
- Secondi piatti di pesce: preparare i più comuni secondi piatti utilizzando i pesci di acqua dolce, salata, i crostacei e i molluschi nel rispetto delle qualità e delle quantità da servire ai commensali (10 ore)
- Secondi piatti di carne: preparare i più comuni piatti a base di carne, utilizzando i metodi di cottura nel rispetto della qualità e delle quantità da servire ai commensali (10 ore)
- Il dessert: utilizzare gli ingredienti per comporre i più comuni dolci serviti in ristorazione (10 ore)

Attestazione finale

Modalità valutazione finale degli apprendimenti

Nel dettaglio la verifica finale verrà effettuata nel seguente modo: verranno predisposte dal coordinatore del corso, 20 domande (di cui 5 a risposta aperta e 15 a risposta multipla).

Queste 20 domande verteranno sull'intero percorso formativo.

Nella verifica finale sono previsti anche 5 quesiti a risposta aperta, le cui modalità di risposta non sono state previste dal coordinatore o per lo meno non vengono lette all'allievo (non esiste, quindi, alcun vincolo alle risposte). Se da un lato questa fase può richiedere un notevole impegno di tempo, dall'altro le domande aperte si possono rivelare particolarmente utili per analizzare in profondità gli argomenti e per ottenere una maggior ricchezza di spunti e di dettagli.

A proposito di quest'ultimo punto, occorre specificare che per le domande aperte è necessario un lavoro aggiuntivo al momento dell'elaborazione: l'analisi del contenuto delle risposte e la successiva valutazione.

Si avrà un giudizio di scala (insufficiente/sufficiente) semplice e coerente così come previsto anche nelle recenti convenzioni sottoscritte per l'attivazione di percorsi formativi.

Giudizio di scala:

Insufficiente (10 risposte inesatte su 20)

Sufficiente (11 risposte esatte su 20).

Fabbisogno occupazionale

I dati riportati dall'ultimo studio del Rapporto FIPE rilevano che sono circa un milione gli addetti nel settore horeca, con una larga prevalenza di giovani e donne e una forte crescita degli stranieri.

Oltre i due terzi dei contratti sono a tempo indeterminato; fanno eccezione solo le discoteche. In Lombardia il maggior numero di bar.

Oltre 172mila bar, ai quali si aggiungono 27mila esercizi take away, più di 100mila ristoranti e pizzerie e migliaia di punti di ristorazione in luoghi non convenzionali, come circoli sportivi e culturali, nonché all'interno di alberghi e stabilimenti balneari: è la fotografia del settore dei pubblici esercizi negli ultimi due anni che emerge dal rapporto "L'Italia da bere (e da mangiare)" presentato da Fipe.

L'indice di densità medio nazionale è di 2,8 bar per mille abitanti, ovvero un bar ogni 350 persone; con il 17% del totale, la Lombardia è la regione con la maggiore presenza di bar (30mila), seguita da Veneto, Lazio e Campania. L'universo dei pubblici esercizi dà lavoro a circa un milione di persone (erano circa 950mila nel 2010): un'occupazione quasi sempre in crescita nel corso degli anni e che mediamente vale oltre 680mila euro. La distribuzione degli occupati per fasce di età evidenzia una presenza massiccia di giovani: i lavoratori con meno di 40 anni sono oltre 450mila, con il picco assoluto più alto nell'età tra 21 e 30 anni (34%), mentre la fascia tra 51 e 60 anni si riduce al 10%.