

Sezione 3 – Avvio alla professione di addetto cucina

Durata (in ore)

100

Ore in aula

50

Ore in laboratorio

50

Tipologia laboratorio

Laboratorio con attrezzature e strumentazione di cucina.

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

AREA TEMATICA 1: L'AMBIENTE CUCINA

Moduli

- Gestione operativa dell'ambiente di cucina (10 ore)
- HACCP e autocontrollo: obiettivi e scopi (10 ore)
- Modalità di conservazione dei cibi (15 ore)

AREA TEMATICA 2: PREPARAZIONI GASTRONOMICHE SEMPLICI SULLA BASE DELLE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO DA REALIZZARE E DELLE TECNICHE DA APPLICARE

Moduli

- Caratteristiche organolettiche e nutritive dei principali prodotti di origine vegetale e animale (10 ore)
- I metodi di cottura degli alimenti (10 ore)
- Gli antipasti caldi e freddi (10 ore)
- I primi piatti a base di pasta e riso (10 ore)
- Bollire/ friggere /grigliare verdure, carni e pesci (10 ore)
- La preparazione di impasti base per dolci (10 ore)
- Cenni sulla composizione del menù (5 ore)

Attestazione finale

Dichiarazione degli apprendimenti

Modalità valutazione finale degli apprendimenti

Test a risposta multipla

Fabbisogno occupazionale

Figura richiesta nel settore ristorazione