

Sezione 3 – Corso per addetto alla cucina

Durata (in ore)

200

Ore in aula

200

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

MODULO 1 - CURA DEGLI AMBIENTI DELLE ATTREZZATURE ED UTENSILI (60 ore)

- Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.)
- Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni
- Caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo
- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
- Analisi dell'offerta del settore ristorazione sul territorio attraverso visione di filmati, siti internet, pubblicazioni e/o visite aziendali

MODULO 2 - TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI (70 ORE)

- Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme HACCP
- Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative
- Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi
- Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari
- Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative
- Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione
- Utensili per la preparazione dei cibi

MODULO 3 - PREPARAZIONE PIATTI - 70 ORE

- Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda
- Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei colleghi
- Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche
- Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi
- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
- Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (dl n.155/77)

- Principali tecniche di preparazione dei piatti
- Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative
- Tecniche di cottura classica

Attestazione finale

Dichiarazione degli apprendimenti.

Modalità valutazione finale degli apprendimenti

In esito alla formazione della Sezione 3 del Catalogo, che prevede il collegamento tra i singoli percorsi e le competenze standardizzate nel Repertorio delle Figure Professionali della Regione Puglia, l'attestazione finale sarà una dichiarazione degli apprendimenti.

Essa viene rilasciata dall'Organismo di Formazione e riporta le abilità e conoscenze acquisite attraverso la realizzazione del percorso formativo ed il superamento delle prove di verifica erogate dall'Organismo stesso.

La dichiarazione degli apprendimenti

Il processo di dichiarazione degli apprendimenti, richiede che i percorsi formativi prevedano i seguenti elementi:

- definizione di un dispositivo operativo di valutazione, ovvero le metodologie e modalità di valutazione per ciascuna Unità Formativa prevista nel percorso formativo;
- coerenza e la correttezza metodologica dello svolgimento delle prove intermedie previste;
- rilascio di eventuale 'dichiarazione degli apprendimenti' con l'indicazione delle Unità Formative frequentate con successo per l'acquisizione di specifiche singole conoscenze e capacità relative alle competenze tecnico professionali previste nella Figura Professionale di riferimento (individuate nelle singole Unità di Competenza/Area di Attività).

La progettazione di tale prove sarà articolata per le singole Unità formative identificate nel percorso. Ciascuna Unità Formativa prevedrà quindi una prova di valutazione degli apprendimenti in termini di conoscenze e capacità (relative a competenze tecnico professionali).

La dichiarazione degli apprendimenti è un'attestazione rilasciata nel caso in cui avvenga il superamento delle prove di valutazione degli apprendimenti relative ad almeno una singola Unità Formativa prevista nel percorso.

Fabbisogno occupazionale

Trova impiego in diverse tipologie di aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione, ecc.) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante, ecc.) con la funzione di aiuto cuoco. Il mercato della ristorazione rappresenta una componente di primo piano nel sistema turistico nazionale e locale in termini economici, di opportunità di lavoro e di immagine del territorio.

La domanda si mantiene positiva, soprattutto nel campo dei servizi improntati al rispetto della qualità. In tal senso è sicuramente destinata a crescere la domanda di addetti alla ristorazione con un'ampia preparazione e competenza professionale.

Nel periodo 2015-2019 per la classe professionale "Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione" si prevede una variazione degli occupati pari ad un 2,3%, un valore al di sotto della crescita media nel periodo (2,5%). La base occupazionale dovrebbe quindi aumentare di 19.755 unità. La domanda totale di lavoro dovrebbe ammontare a 487.755 assunzioni, di cui 468.000 per sostituzione dei lavoratori in uscita e 19.755 per riduzione dello stock occupazionale. (ISFOL 2017).