

Promiform
Ente di Formazione Professionale

CAGLIARI

**AVVISO TVB SARDEGNA LAVORO
VOUCHER FORMATIVI PER DISOCCUPATI**

ISCRIVITI ORA

Promiform
Ente di formazione professionale

VAI SUBITO AL TUO CENTRO PER L'IMPIEGO

I POSTI SONO LIMITATI! INFO SU PROMIFORM.NET



CUCINA CREATIVA



TECNICO DELL'ORIENTAMENTO



TURISMO ESPERIENZIALE

SEDE: CAGLIARI
DURATA: 200 ORE
LINEA 1.1

REQUISITI: ETÀ COMPRESA FRA I
30 E I 34 ANNI E 364 GIORNI

CHIEDI DEL CODICE: 2019SAF00916_1469

SEDE: CAGLIARI
DURATA: 200 ORE
LINEA 2.1

REQUISITI: AVER COMPIUTO
IL 35ESIMO ANNO D'ETÀ (OVER 35)

CHIEDI DEL CODICE: 2019SAF00916_1474

SEDE: CAGLIARI
DURATA: 200 ORE
LINEA 2.1

REQUISITI: AVER COMPIUTO
IL 35ESIMO ANNO D'ETÀ (OVER 35)

CHIEDI DEL CODICE: 2019SAF00916_1479

CORSO DI CUCINA CREATIVA

Linea: 1.1

Sede: Cagliari, via Venturi n.14

Destinatari: disoccupati, età compresa fra i 30 e i 34 anni e 364 giorni

Titolo di studio: licenza media

EQF in uscita: 3

Periodo di svolgimento: da gennaio 2020 a luglio 2020

Durata: 200 ore di cui il 60% di pratica

Obiettivo: il corso "cucina creativa" mira all'acquisizione di competenze tecnico- professionali del profilo di qualificazione di cuoco, con una particolare attenzione all'innovazione dei piatti realizzati.

Per operare in maniera competitiva nel settore della ristorazione è sempre più importante proporre piatti che incontrino le esigenze della clientela, sempre più informati e sensibili alla provenienza dei prodotti, alla qualità e salubrità dei piatti, alla sperimentazione di nuove "esperienze culinarie", anche alla luce di un'accresciuta sensibilità dei clienti a tutti quei componenti che possano generare intolleranze e allergie.

Il percorso ha l'obiettivo di formare una professionalità che sappia unire la tradizione della cucina regionale alle innovazioni e le tendenze del settore.

Durante il corso saranno affrontate le tematiche trasversali di creazione di impresa e spirito di imprenditorialità

Risultati di apprendimento. Al termine del percorso la persona è in grado di:

1) Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base.

al termine del percorso la persona è in grado di: effettuare le diverse lavorazioni delle materie prime e le preparazioni di base, supportando l'attività del cuoco e seguendone le indicazioni, e rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare

2) Preparazione e decorazione di piatti semplici.

Al termine del percorso la persona è in grado di: preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura, sistemazione e decorazione dei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati.

Promoform

Ente di Formazione Professionale

Anagrafica dei moduli

	Moduli	Ore	di cui teoria	di cui pratica
1	Igiene e Sicurezza sul lavoro	12	12	
2	Normativa HACCP	8	8	
3	Elementi di merceologia, nutrizione e dietetica	22	22	
4	Organizzazione della cucina e processi di lavoro	20	20	
5	Tecniche di working group	10	10	
6	Laboratorio di cucina	108		108
7	Imprenditorialità	20	20	
		200	92	108

Certificazioni rilasciate dalla Regione Sardegna, previo esame di certificazione

- ADA/UC 1425 616 Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base
- ADA/UC 9999806/ 1421 Preparazione e decorazione di piatti semplici

Profilo di qualificazione: 150- Addetto alle attività di cucina

Denominazione ADA/UC	1425/ 616 Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base
Performance attesa	Effettuare le diverse lavorazioni delle materie prime e le preparazioni di base, supportando l'attività del cuoco e seguendone le indicazioni, e rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare tecniche taglio e pulizia degli ingredienti alimentari in sicurezza 2. Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala 3. Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati 4. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 5. Operare efficacemente nell'ambito della brigata di cucina al fine di ridurre i tempi di lavorazione e migliorare il prodotto realizzato 6. Predisporre le materie prime per la cottura 7. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP 8. Selezionare e dosare le materie prime da utilizzare in funzione della qualità e delle quantità previste dalle ricette
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche merceologiche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti per pulire e preparare le materie prime salvaguardandone la qualità 2. Modalità di gestione e smaltimento degli scarti di lavorazione 3. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza del lavoratori sui luoghi di lavoro 4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)

Promoform

Ente di Formazione Professionale

	<p>5. Organizzazione della cucina e processi di lavoro</p> <p>6. Principali tecniche di lavorazione/trasformazione dei cibi per comprendere le indicazioni di lavorazione ed eseguire correttamente le relative operazioni</p> <p>7. Principali tecnologie e attrezzature per la trasformazione e cottura delle materie prime e loro funzionamento per un utilizzo in condizioni di sicurezza</p> <p>8. Tecniche di working group e gestione dei conflitti</p>
Denominazione ADA/UC	9999806/ 1421 Preparazione e decorazione di piatti semplici
Performance attesa	Preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura, sistemazione e decorazione dei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati
Abilità	<p>1. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP</p> <p>2. Adottare modalità, strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto</p> <p>3. Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala</p> <p>4. Guarnire e decorare i piatti valorizzandone l'aspetto estetico</p> <p>5. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni</p> <p>6. Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), e preparati di base per dolci, impasti e salse, seguendo i dosaggi previsti dalle ricette</p> <p>7. Preparare i cibi freddi e caldi nel rispetto della normativa e delle procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori</p> <p>8. Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.)</p> <p>9. Selezionare e dosare le materie prime da utilizzare in funzione della qualità e delle quantità previste dalle ricette</p>
Conoscenze	<p>1. Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche</p> <p>2. Modalità di gestione e smaltimento degli scarti di lavorazione</p> <p>3. Modalità e strumenti di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati</p> <p>4. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro</p> <p>5. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)</p> <p>6. Organizzazione della cucina e processi di lavoro</p> <p>7. Processi, strumenti e tecniche di cottura degli alimenti</p> <p>8. Processi, strumenti e tecniche di preparazione di piatti</p>