

# Promoform

*Ente di formazione professionale*

AVVISO PUBBLICO NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA GARANZIA GIOVANI IN SARDEGNA PER LA COSTITUZIONE DI UN ELENCO DI PERCORSI FORMATIVI VOLTI AD AGEVOLARE L'INSERIMENTO LAVORATIVO DI DESTINATARI DELLA SCHEDA 2A ATTRAVERSO LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI, DESCRITTE NEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE, VALIDE AI SENSI DEL SISTEMA NAZIONALE DI CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE E CLASSIFICATE AI SENSI DELLO EUROPEAN QUALIFICATIONS FRAMEWORK

## **LINEA: Linea 1**

### **TECNICO DI CUCINA CREATIVA**

**DESTINATARI:** Giovani NEET di età compresa fra i 18 e i 29 anni e 364 giorni (Disoccupati e non frequentanti altri percorsi formativi)

**DURATA CORSI:** 200 ore

**TITOLO DI STUDIO IN ENTRATA:** EQF 3 – ASSOLVIMENTO OBBLIGO FORMATIVO

**DCT:** 2022RS2A2069760

SEDE	CODICE	DCT EDIZIONE
CAGLIARI	S03051 – Via Venturi 14	2022RS2A2069760_2694

Il percorso formativo di Cucina Creativa mira all'acquisizione di 2 competenze tecnico- professionali del Profilo: Tecnico di cucina - Cuoco. Il profilo interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri:

#### 1) Realizzazione di piatti pronti per il consumo

Al termine del percorso la persona è in grado di: Realizzare ricette combinando caratteristiche dei prodotti, tecniche di preparazione, regole e tempistiche di cottura, tecnologia di apparecchi e strumenti per la cucina in modo accontentare le esigenze dei consumatori e le tendenze del mercato, nel rispetto dei principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e delle 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.

#### 2) Confezionamento formale dell'elaborato per la presentazione la cliente.

Al termine del percorso la persona è in grado di: Impiattare e decorare gli alimenti in modo creativo e con gusto estetico, 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.

ADA/UC:

- ADA: 20034 - Realizzazione di piatti pronti per il consumo/ UC:637
- ADA: 20025 - Confezionamento formale dell'elaborato per la presentazione la cliente/UC:628

**Profilo di qualificazione (RRPQ):** 10004 - Tecnico di cucina - Cuoco

# Promoform

Ente di formazione professionale

<b>Denominazione ADA/UC</b>	ADA 20034/637 - Realizzazione di piatti pronti per il consumo
<b>Performance attesa</b>	Al termine del percorso la persona è in grado di: Realizzare ricette combinando caratteristiche dei prodotti, tecniche di preparazione, regole e tempistiche di cottura, tecnologia di apparecchi e strumenti per la cucina in modo da accontentare le esigenze dei consumatori e le tendenze del mercato, nel rispetto dei principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e delle 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.
<b>EQF</b>	<b>4</b>
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Applicare tecniche di problem solving e risoluzione dei conflitti</li> <li>2. Applicare tecniche di pulitura, taglio e cottura dei cibi con l'uso della attrezzatura culinaria in condizioni di sicurezza</li> <li>3. Comunicare efficacemente con gli altri componenti della brigata di cucina</li> <li>4. Controllare la qualità dei cibi e delle bevande predisposti anche servendosi della percezione visiva ed olfattiva</li> <li>5. Curare la scelta degli ingredienti, valutando la loro qualità e conservazione, e determinandone il dosaggio secondo ricette ed esperienza</li> <li>6. Implementare la preparazione di piatti pronti per il consumo applicando le tecniche specifiche per le diverse tipologie: antipasti, primi, secondi, contorni dolci</li> <li>7. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni</li> <li>8. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP</li> <li>9. Realizzare le preparazioni dolci e salate previste nel menù utilizzando le diverse tecniche di trasformazione e cottura (bollitura, frittura ecc.) e le attrezzature idonee e rispettando le procedure e gli standard di sicurezza ed igienico-sanitarie</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elementi di enogastronomia e culinaria e processi di cottura degli alimenti e preparazione di piatti e ricette della cultura gastronomica locale, nazionale ed Internazionale</li> <li>2. Elementi di merceologia alimentare e di scienze dell'alimentazione</li> <li>3. Modalità, tecniche ed attrezzature per la conservazione di alimenti e bevande</li> <li>4. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro</li> <li>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)</li> <li>6. Organizzazione della cucina, processi di lavoro e caratteristiche di funzionamento delle attrezzature ed degli utensili per la preparazione di cibi e per un loro utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza</li> <li>7. Principali vini italiani, europei ed extraeuropei e criteri di abbinamento cibo / vino</li> <li>8. Standard di qualità dei prodotti per l'alimentazione, principali caratteristiche e proprietà organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione di piatti al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione e modalità di gestione e smaltimento degli scarti di lavorazione</li> <li>9. Tecniche di problem solving, comunicazione e relazione nell'ambito dei</li> </ol>

# Promoform

Ente di formazione professionale

	gruppi di lavoro 10. Tecnologie ed attrezzature utilizzate in cucina, insala e nel bar e loro funzionamento
<b>Denominazione ADA/UC</b>	ADA: 20025/628- Confezionamento formale dell'elaborato per la presentazione la cliente
<b>Performance attesa</b>	Impiattare e decorare gli alimenti in modo creativo e con gusto estetico, 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.
<b>EQF</b>	4
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Applicare tecniche di problem solving e risoluzione dei conflitti</li> <li>2. Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala</li> <li>3. Comunicare efficacemente con gli altri componenti della brigata di cucina</li> <li>4. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni</li> <li>5. Prefigurare l'immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività</li> <li>6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP</li> <li>7. Scegliere modalità e tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura per la presentazione del piatto</li> <li>8. Selezionare e preparare gli alimenti (pesare, tagliare, assemblare ecc.) in modo adeguato alle richieste e alle esigenze del cliente</li> <li>9. Utilizzare strumenti ed applicare tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Attrezzature e tecniche di sporzionatura e impiattamento degli alimenti</li> <li>2. Modalità di gestione e smaltimento degli scarti di lavorazione</li> <li>3. Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati</li> <li>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)</li> <li>5. Organizzazione della cucina e processi di lavoro</li> <li>6. Tecniche di comunicazione e relazione nell'ambito dei gruppi di lavoro</li> <li>7. Tecniche di problem solving;</li> <li>8. Tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, pasticceria, in sala e nel bar e loro funzionamento</li> </ol>

# Promoform

*Ente di formazione professionale*

## Anagrafica dei moduli

	<b>Moduli</b>	<b>Ore</b>	<b>di cui teoria</b>	<b>di cui WBL<sup>1</sup> (Worked based Learning)</b>	<b>ADA/UC</b>
1	<b>Tecniche di cucina</b>	<b>90</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	ADA:20034/637
2	<b>Tecniche di impiattamento</b>	<b>90</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	ADA: 20025/628
3	<b>Imparare ad imparare</b>	<b>20</b>	<b>20</b>		Competenza chiave:5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
	<b>OTALE</b>	<b>200</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	

---

<sup>1</sup>Apprendimento nei contesti lavorativi (*Work Based Learning* – WBL) apprendimento nei contesti lavorativi reali