

CORSO TECNICHE DI CUCINA **(ADA Preparazione piatti – UC 1710)**

Fornire le capacità e le conoscenze necessarie per preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati.

Durata del percorso 110 ore (più 4 di orientamento)

MODULO	DURATA	CONTENUTI
TECNICHE DI CUCINA	24 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 Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi ** Principali tecniche di preparazione dei piatti ** Tecniche di cottura classica ** ** (le esercitazioni pratiche verranno svolte presso laboratori di cucina attrezzati)
IGIENE E SICUREZZA	16 ore (di cui 4 di FAD)	Formazione Obbligatoria per Addetti Attività Alimentari Complesse - Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare - Tecniche di conservazione degli alimenti - Approvvigionamenti materie prime - Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature - Igiene personale - Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività E' prevista anche una formazione di base in materia di sicurezza dei lavoratori e D. Lgs. 81/2008
ORGANIZZAZIONE SERVIZI E REPARTI	10 ore (di cui 6 di FAD)	La professionalità di chi lavora in equipe. L'organizzazione della cucina. La comunicazione tra reparti (cucina e sala)
MERCEOLOGIA ALIMENTARE	20 ore	Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche
STAGE	40 ore	Applicazione delle competenze acquisite in attività pratiche presso aziende del settore

**Il percorso si conclude con un esame finale con commissione esterna strutturato in:
una prova tecnico-pratica ed un colloquio orale**

Al superamento dell'esame, verrà rilasciata una certificazione delle competenze riferita all'area di attività oggetto di verifica (ADA Preparazione Piatti – UC 1710)

DOCUMENTI NECESSARI PER L'ISCRIZIONE: domanda di iscrizione Cescot e Regione Toscana, documento d'identità

REQUISITI IN INGRESSO: Aver adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolti.

Per gli utenti stranieri, conoscenza della lingua italiana livello minimo A2, da verificare tramite apposito test di lingua italiana.

Il corso prevede: formazione d'aula, esercitazioni pratiche, FAD (formazione a distanza) e stage

COSTO TOTALE DEL CORSO € 600,00

PER INFO

Confesercenti Pisa, via Catalani 8

Tel. 050.888080 – 050.888094 fax 050 503119

cescot@confesercentitoscananord.it

