

TITOLO DEL CORSO / PROFILO PROFESSIONALE

Operatore di cucina

ORE PREVISTE

100

SETTORE

Servizi turistici

CONTENUTI FORMATIVI

Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche); attrezzature per la conservazione dei cibi; elementi di gastronomia; modalità di conservazione dei cibi; normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP; norme e criteri per l'autocontrollo igienico e sanitario, organizzazione funzionale del reparto cucina; principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza; processi di cottura degli alimenti; processi di preparazione di piatti; proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti; ricette tipiche e tradizionali; sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati; standard di qualità dei prodotti alimentari; tecnologie per la preparazione dei cibi; utensili per la preparazione dei cibi; attrezzature e utensili da impiegare nel processo di conservazione; normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP; norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari; principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza; proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti; sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati; sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Lavoro dipendente; imprese individuali; lavoro stagionale, cooperative sociali

SPENDIBILITÀ NEL MERCATO DEL LAVORO

Buona / Ottima