



Corso di certificazione competenze
PROFILO RRPQ di riferimento
150 – Addetto alle attività di cucina
("aiuto cuoco")

UNITÀ DI COMPETENZA OGGETTO DI CERTIFICAZIONE	
CODICE UC/AdA	DENOMINAZIONE
616/1425	Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base
1421/9999806	Preparazione e decorazione di piatti semplici
LIVELLO EQF	3
DURATA IN ORE	200 di cui 90 svolte in azienda
N. DESTINATARI	12 – Linea 1bis: giovani 18-35 anni d'età
SEDE ATTIVITÀ	NUORO - Zona Ind Prato Sardo - Via Bellisario, 61
CODICE DCT / PERCORSO	2021SS2A2052949-1871

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

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.
Soddisfare le esigenze del Cliente fornendo il prodotto richiesto nel rispetto di standard di qualità, efficienza del servizio e salubrità del prodotto

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

CONTENUTI FORMATIVI

UC 616	Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base	100 h.
ABILITÀ E CONOSCENZE	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche taglio e pulizia degli ingredienti alimentari in sicurezza2. Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala3. Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati4. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni5. Operare efficacemente nell'ambito della brigata di cucina al fine di ridurre i tempi di lavorazione e migliorare il prodotto realizzato6. Predisporre le materie prime per la cottura7. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione8. Selezionare e dosare le materie prime da utilizzare in funzione della qualità e delle quantità previste dalle ricette	

UC 1421	Preparazione e decorazione di piatti semplici	100 h.
ABILITÀ E CONOSCENZE	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare modalità, strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto2. Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala3. Guarnire e decorare i piatti valorizzandone l'aspetto estetico4. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni5. 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 ricette6. Preparare i cibi freddi e caldi nel rispetto della normativa e delle procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori7. Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.)8. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP9. Selezionare e dosare le materie prime da utilizzare in funzione della qualità e delle quantità previste dalle ricette	