



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	<b>Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base</b>
1421/9999806	<b>Preparazione e decorazione di piatti semplici</b>
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

**ARTICOLAZIONE DELL'AZIONE FORMATIVA**

N.	Titolo dell'Unità Formativa	Durata totale (ore)	Di cui ore di teoria	Di cui ore di WBL	ADA/UC
1	TECNICHE DI COMUNICAZIONE PERSONALE, SOCIALE E BILANCIO DI COMPETENZE	20	20		
2	PRINCIPI DI MERCEOLOGIA ALIMENTARE	30	15	15	1425
3	PREDISPOSIZIONE PIATTI DI BASE	60	30	30	
4	HACCP E SICUREZZA ALIMENTARE	12	12		9999806
5	SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO	8	8		
6	PREPARAZIONE E DECORAZIONE PIATTI SEMPLICI	70	25	45	
			<b>110</b>	<b>90</b>	
<b>Totale</b>		<b>200</b>			

## CONTENUTI FORMATIVI ED ARCHITETTURA DELL'AZIONE FORMATIVA

UD 1	<b>TECNICHE DI COMUNICAZIONE PERSONALE, SOCIALE E BILANCIO DI COMPETENZE</b>	20 h.
CONTENUTI DELL'UNITÀ FORMATIVA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codici di comportamento e tecniche di comunicazione</li> <li>• Comunicare costruttivamente in ambienti diversi, tecniche di lavoro in gruppo</li> <li>• Tecniche di negoziazione</li> <li>• Analisi del proprio vissuto professionale e bilancio di competenze</li> </ul>	
ABILITÀ E CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppo di capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma</li> <li>• La competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare</li> <li>• Riflettere su sé stessi, gestire efficacemente il tempo e le informazioni, lavorare con gli altri in maniera costruttiva</li> <li>• Gestione del proprio apprendimento e della propria carriera.</li> <li>• Sviluppare la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo</li> <li>• <i>Tecniche di working group e gestione dei conflitti</i></li> </ul>	

### ADA 1425 – TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E PREDISPOSIZIONE DI PREPARAZIONI DI BASE

UD 2	<b>PRINCIPI DI MERCEOLOGIA ALIMENTARE</b>	15 h.
ABILITÀ	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati	
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche merceologiche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti per pulire e preparare le materie prime salvaguardandone la qualità</li> <li>• Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche</li> </ul>	

UD 3	<b>PREDISPOSIZIONE PIATTI DI BASE</b>	30 h.
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche taglio e pulizia degli ingredienti alimentari in sicurezza</li> <li>• Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni</li> <li>• Operare efficacemente nell'ambito della brigata di cucina al fine di ridurre i tempi di lavorazione e migliorare il prodotto realizzato</li> <li>• Predisporre le materie prime per la cottura</li> <li>• Selezionare e dosare le materie prime da utilizzare in funzione della qualità e delle quantità previste dalle ricette</li> </ul>	
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modalità di gestione e smaltimento degli scarti di lavorazione</li> <li>• Organizzazione della cucina e processi di lavoro</li> <li>• Principali tecniche di lavorazione/trasformazione dei cibi per comprendere le indicazioni di lavorazione ed eseguire correttamente le relative operazioni</li> <li>• Principali tecnologie e attrezzature per la trasformazione e cottura delle materie prime e loro funzionamento per un utilizzo in condizioni di sicurezza</li> </ul>	

**ADA 9999806 – PREPARAZIONE E DECORAZIONE DI PIATTI SEMPLICI**

<b>UD 4</b>	<b>HACCP E SICUREZZA ALIMENTARE</b>	<b>12 h.</b>
ABILITÀ	Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP	
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"><li>• Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione;</li><li>• Implementazione e monitoraggio del sistema HACCP;</li><li>• Normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità).</li></ul>	

<b>UD 5</b>	<b>SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO</b>	<b>8 h.</b>
ABILITÀ	La legislazione in materia di sicurezza: D.lgs 81/08 e l'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011 - Concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione; Organizzazione della prevenzione aziendale; Diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali; Organi di vigilanza, controllo e assistenza; Rischi specifici di comparto, DPI, Organizzazione del lavoro, Segnaletica, Emergenze, le procedure di sicurezza, procedure esodo e incendi, incidenti e infortuni mancati. Tutti i rischi saranno riferiti ad attività dei macrosettori di riferimento.	
CONOSCENZE	Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.	

<b>UD 6</b>	<b>PREPARAZIONE E DECORAZIONE PIATTI SEMPLICI</b>	<b>25 h.</b>
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adottare modalità, strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto</li><li>• Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala</li><li>• Guarnire e decorare i piatti valorizzandone l'aspetto estetico</li><li>• 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</li><li>• Preparare i cibi freddi e caldi nel rispetto della normativa e delle procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori</li><li>• Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.)</li><li>• Selezionare e dosare le materie prime da utilizzare in funzione della qualità e delle quantità previste dalle ricette</li></ul>	
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"><li>• Modalità e strumenti di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati</li><li>• Organizzazione della cucina e processi di lavoro</li><li>• Processi, strumenti e tecniche di cottura degli alimenti</li><li>• Processi, strumenti e tecniche di preparazione di piatti</li></ul>	