**Sezione 3 - Tecnico di cucina**

Durata: 200 ore

Ore in aula

200

Ore in laboratorio

0

Figura di Riferimento

455 - Tecnico di cucina

Struttura del Percorso e Contenuti Formativi

Modulo 1 - 70 ore  
La brigata di cucina: gerarchia, ruoli e suddivisione delle varie mansioni  
La cucina: storia, reparti e aree  
Normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro del settore di riferimento  
Nozioni di leadership e di organizzazione dei gruppi di lavoro  
Tecniche di gestione ristorativa e organizzazione del posto di lavoro  
  
Modulo 2 - 70 ore  
caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa  
Elementi di culinaria e di scienze dell' alimentazione  
Merceologia alimentare  
normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro  
Processi di cottura degli alimenti  
Processi di preparazione di piatti  
Ricette della cultura gastronomica regionale, italiana e internazionale  
sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti  
utensili per la preparazione dei cibi  
  
Modulo 3 - 60 ore  
Elementi di food cost  
Elementi di marketing nel settore della ristorazione  
Elementi di tradizione, cultura ed enogastronomia locale  
Il mondo del vino: principali vini italiani ed europei e criteri per la definizione di accostamenti appropriati tra gamma di vini e menù tradizionali e tipici  
Intolleranze alimentari  
Nozioni di nutrizione e alimentazione  
Regimi, stili e tendenze alimentari e loro caratteristiche nutrizionali (es. vegetariana, macrobiotica ed eubiotica)  
Standard di qualità dei prodotti alimentari  
Terminologia tecnica, anche in lingua inglese

Attestazione finale

Dichiarazione degli apprendimenti

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti

La procedura di valutazione vedrà la somministrazione di test e prove per verificare il livello delle effettive capacità e conoscenze acquisite.

Fabbisogno Occupazionale

I processi di riorganizzazione delle attività produttive indotti dalla crescita economica tuttora in corso, stanno determinando un marcato cambiamento nella domanda di lavoro, non solo in termini quantitativi ma anche in termini qualitativi, ovvero con riferimento alle caratteristiche e alle skill delle figure professionali richieste. Diventa quindi sempre più importante disporre di strumenti previsionali che possano consentire di anticipare e interpretare le tendenze del mercato del lavoro, con l'obiettivo di aumentare l'occupazione e di migliorare l'occupabilità dei lavoratori, programmando adeguatamente i percorsi formativi e fornendo nel contempo adeguati strumenti per la scelta di questi ultimi da parte delle persone, in primo luogo dei giovani. Tra questi la formazione propedeutica e professionalizzante, strumento essenziale per l'occupazione, capace di rispondere alle richieste del mercato del lavoro, capace di rafforzare le conoscenze e le competenze di coloro che si affacciano al mondo lavorativo.