**Sezione 3 - Aiuto Cuoco**

Durata: 200 ore

Ore in aula

90

Ore in laboratorio

110

Tipologia laboratorio

Laboratorio cucina professionale

Figura di Riferimento

413 - operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti

Struttura del Percorso e Contenuti Formativi

' UC Primaria 1706- Denominazione ADA: Conservazione e stoccaggio materie prime- 60 ore di cui 45 teoria e 15 pratica
-caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa -10 ore teoria
- disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi -15 ore Teoria
- norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti 35 ore ( di cui 10 ore teoria e 15 ore pratica)
- principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative
-sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti (10 ore teoria)
' UC Primaria 1707- Denominazione ADA: cura degli ambienti attrezzature e utensili- 70 ore di cui 35 teoria 35 pratica
-caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti,ecc.)- 5 ore teoria
caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni- 5 ore teoria
caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo- 45 ore (di cui 35 pratica e 10 ore teoria)
normativa igienico-sanitaria e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro- 10 ore teoria
procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento- 5 ore teoria
' UC 1708- Denominazione ADA: trattamento delle materie prime e dei semilavorati- 70 ore di cui 10 teoria 60 pratica
-caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari -15 ore (di cui 10 ore pratica e 5 ore di teoria)
- disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative- 5 ore teoria
-modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi- 15 ore pratica
norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari- 5 ore pratica
-principi, scopi e applicazione del sistema igiene alimentare e delle norme relative
tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione- 20 ore pratica
utensili per la preparazione dei cibi - 10 ore pratica

Attestazione finale

Dichiarazione degli apprendimenti

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti

La valutazione degli allievi avverrà in itinere e al termine di ciascuna UC Primaria al fine di accertare la maturazione di conoscenze e capacità/abilità. Saranno somministrati:
- test dell'apprendimento cognitivo a risposta multipla e/o aperta, in itinere e fine UC
- verifiche delle capacità/abilità attraverso simulazioni e prove pratiche di gruppo strutturate in modo da valutare il grado di apprendimento degli allievi nel contesto operativo di riferimento (capacità organizzativa dell'intero processo di lavoro; scelta delle attrezzature e utensili, selezione delle materie prime e quantitativi; metodi di conservazione delle materie prime, dei prodotti finiti e dei semilavorati; metodi di cottura e presentazione del piatto finito)

Fabbisogno Occupazionale

Sul fronte occupazionale, il Quarto osservatorio sul mercato del lavoro del turismo in Italia, stima che il settore turistico conta quasi 1 milione di posti di lavoro in Italia, una cifra che rappresenta il 5% dell'occupazione nazionale (percentuale confermata anche dai dati Istat). Il Rapporto del 2014 è stato elaborato, sulla base dei dati Inps per gli anni 2008-2011, da Federalberghi, Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi), ed Ebnt (Ente bilaterale nazionale del turismo).

Il turismo è settore trainante anche dell'occupazione giovanile. Dall'industria dei viaggi, con agenti e tour operator, al settore alberghiero e della ristorazione, il settore offre sempre più opportunità ai giovani. Secondo il Rapporto sopra citato, i giovani rappresentano il 63% degli occupati, 602 mila dipendenti sotto i 40 anni e 342 mila sotto i 30.