

Il corso di formazione, della durata di 90 ore, si propone di fornire un aggiornamento delle competenze base di tipo teorico-pratico necessarie per essere inseriti in ruoli professionali di supporto alla cucina. Il corso è strutturato per aggiornare in maniera professionale figure con esperienza base nel settore della ristorazione, che possano così avere un'integrazione di competenze tale da permettergli di ricollocarsi come aiuto cuoco all'interno di ristoranti, trattorie e per ruoli di supporto nella piccola cucina.

- **COMPETENZA:** Dinamiche di informazione sul controllo sicurezza e qualità di prodotti, ambienti e attrezzature

CONOSCENZE: Curare la scelta degli allestimenti dei luoghi di lavoro; Garantire la conservazione dei prodotti; Verificare il funzionamento delle apparecchiature; Monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime

ABILITA': Conoscere le procedure di allestimento e verifica della sicurezza del posto di lavoro; Valutare la qualità e la conservazione dei prodotti; Occuparsi del monitoraggio delle attrezzature e delle materie prime

- **COMPETENZA:** Tecniche di cottura e amalgamatura

CONOSCENZE: Conoscere le tecniche per i fondi di cottura, salse madri, derivate e composte; applicare i diversi metodi di cottura; Gestire amalgamatura, mescolatura e montaggio

ABILITA': Distinguere i prodotti per cuocerli con la modalità corretta, Valutare i diversi metodi di cottura e di trattamento adottando le procedure di valutazione della materia prima e degli ingredienti per creare il piatto e le salse/composte/derivate.

- **COMPETENZA:** Eseguire la preparazione degli antipasti

CONOSCENZE: Conoscere le tecniche di acquisizione del taglio delle verdure; Utilizzare i metodi di cottura delle verdure (a vapore/glassate/fritte/gratinate/rosolate in padella etc.); Gestire le tecniche di tritatura; Tecniche di preparazione di antipasti caldi e freddi

ABILITÀ: Distinguere la tipologia delle verdure e modalità di cottura; Applicare tecniche di cottura adeguata al risultato che si vuole ottenere; Valutare l'utilizzo di determinati ingredienti necessari al diverso tipo di cottura specifica; Adottare procedure per la tritatura, macinazione e grattugiatura; Applicare le tecniche apprese per la preparazione degli antipasti caldi e freddi

– **COMPETENZA:** Curare la preparazione di torte salate, soufflè e sformati

CONOSCENZE: Conoscere le tecniche di preparazione dei piatti

ABILITA': Valutazione degli ingredienti e delle modalità di cottura

– **COMPETENZA:** Preparazione dei primi piatti

CONOSCENZE: Conoscere le tecniche di preparazione dei piatti asciutti, minestre brodose, pasta all'uovo e al forno, brodi e consommé con utilizzo dei cereali

ABILITÀ: Applicare tecniche di cottura adeguata al primo piatto che si vuole creare; Valutare

l'utilizzo di determinati ingredienti necessari al diverso tipo di cottura specifica; Adottare procedure per la triturazione, macinazione e grattugiatura; Applicare le tecniche apprese per la preparazione dei primi piatti

- **COMPETENZA:** Preparazione del pesce con l'utilizzo delle erbe aromatiche

CONOSCENZE: Conoscere le tecniche di preparazione del pesce, sfilettatura, bollitura, cottura, aromatizzazione

ABILITÀ: Applicare tecniche di cottura adeguata; Valutare l'utilizzo di determinate spezie e condimenti;

- **COMPETENZA:** Gestione dell'impattamento

CONOSCENZE: Conoscere le modalità di preparazione del piatto in base agli alimenti

ABILITA': Applicare le forme di impiattamento per rendere il piatto gradevole alla vista oltre che al palato