



REGIONE
PUGLIA

PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020
Il futuro alla portata di tutti



LA FABBRICA DEL SAPERE
Accademia di Formazione, Ricerca e Sviluppo

MiFORMOeLAVORO

POR PUGLIA 2014-2020 Asse VIII - Promuovere la sostenibilità e la qualità dell'occupazione e il sostegno alla mobilità professionale.
Azione 8.2 - "Interventi rivolti ai disoccupati" (FSE)

Denominazione Corso	Aiuto Cuoco
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRFP
Figura di Riferimento	455 - Tecnico di cucina
Durata (in ore)	210
N.ro Ore Aula	84
N.ro Ore Laboratorio	126
Tipologia Laboratorio	LABORATORIO DI CUCINA
Prerequisiti d'ingresso	Aver adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolti
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<ul style="list-style-type: none"> - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Elementi di culinaria e di scienze dell'alimentazione - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Merceologia alimentare - (Lab-Durata modulo: 6 ore) Processi di cottura degli alimenti - (Lab-Durata modulo: 6 ore) Processi di preparazione di piatti - (Lab-Durata modulo: 24 ore) Ricette della cultura gastronomica regionale, italiana e internazionale - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Utensili per la preparazione dei cibi - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Elementi di food cost - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Elementi di marketing nel settore della ristorazione - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Elementi di tradizione, cultura ed enogastronomia locale - (Aula-Durata modulo: 6 ore) 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 - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Intolleranze alimentari - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Nozioni di nutrizione e alimentazione - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Regimi, stili e tendenze alimentari e loro caratteristiche nutrizionali (es. vegetariana, macrobiotica ed eubiotica) - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Standard di qualità dei prodotti alimentari - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Terminologia tecnica, anche in lingua inglese - (Lab-Durata modulo: 12 ore) Le operazioni di composizione delle specialità culinarie - (Lab-Durata modulo: 12 ore) Le operazioni di proposizione estetica degli elaborati culinari - (Lab-Durata modulo: 18 ore) Tecniche di guarnizione e decorazione di cibi e bevande - (Lab-Durata modulo: 48 ore) Cottura, mantenimento e rigenerazione delle pietanze prima del servizio
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	TEST A RISPOSTA MULTIPLA
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti