



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	Addetto/Addetta Alla Preparazione Di Pasti Speciali
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRFP
Figura di Riferimento	464 - Operatore/operatrice per la preparazione di pasti per diete speciali
Durata (in ore)	210
N.ro Ore Aula	108
N.ro Ore Laboratorio	102
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) Elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori - (Lab-Durata modulo: 6 ore) Applicazione delle tecniche di conservazione e stoccaggio idonee delle materie prime destinate alla produzione di pasti speciali - (Lab-Durata modulo: 24 ore) Moderne tecniche di produzione del cibo: il legume convenzionale e il legume differito in funzione della produzione di pasti speciali (Cook and hold, cook and chill e cook and freeze) - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Organizzazione del processo e dei tempi di produzione delle varie tipologie di pasti speciali in laboratori comuni (destinati alla produzione di pasti non solo speciali) per prevenire ed evitare contaminazioni - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp, normativa per le produzioni alimentari per celiaci e senza glutine, Regole alimentari religiose e altre esigenze dietetiche specifiche - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria - (Aula-Durata modulo: 18 ore) Principi nutritivi degli alimenti, i gruppi alimentari e i corretti abbinamenti merceologici - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Nozioni generali di dietologia e cenni di dietoterapia - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Dieta equilibrata nelle diverse età e condizioni fisiologiche - (Aula-Durata modulo: 12 ore) Conoscenza delle principali patologie che richiedono pasti particolari - (Aula-Durata modulo: 12 ore) Allergie e intolleranze più comuni, celiachia, diabete, ipertensione e principali malattie e patologie; nozioni di base e regimi alimentari - (Lab-Durata modulo: 18 ore) Novel foods: gli alimenti fortificati, funzionali, biologici, light, probiotici utilizzati comunemente nelle diete con esigenze speciali - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Regole alimentari religiose (principali religioni in riferimento alla popolazione residente nel territorio nazionale e regionale e in riferimento a flussi turisti) - (Lab-Durata modulo: 12 ore) Criteri e tecniche di composizione delle diverse tipologie di menù speciali e di rivisitazioni di menù tradizionali - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Elementi di calcolo del food cost - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Cultura enogastronomica del territorio Regionale - (Lab-Durata modulo: 12 ore) Scenari e tendenze della ristorazione sul territorio nazionale e regionale: basi della cucina vegetariana e vegana, cucina free form, cucina dietetica - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Nozioni di dietetica - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Protocolli e linee guida per la preparazione di pasti / menù speciali - (Lab-Durata modulo: 6 ore) Metodi di cottura tradizionali e conservazione degli alimenti (semilavorati e prodotto finito) - (Lab-Durata modulo: 12 ore) Nuovi metodi di cottura: sottovuoto, bassa temperatura, impregnazione, microonde e le cotture combinate - (Lab-Durata modulo: 6 ore) Tecniche di mondatura e lavorazione delle materie prime - (Lab-Durata modulo: 6 ore) Tecniche di dressage del piatto e del prodotto finito
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	TEST A RISPOSTA MULTIPLA
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti