



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	Corso Di Cucina/Bar: Tra Bevande E Snack
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRFP
Figura di Riferimento	412 - operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande
Durata (in ore)	70
N.ro Ore Aula	6
N.ro Ore Laboratorio	64
Tipologia Laboratorio	LABORATORIO DI CUCINA CON BAR
Prerequisiti d'ingresso	Aver adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolti
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<ul style="list-style-type: none"> - caratteristiche e funzionalità di attrezzature, macchinari ed utensili da cucina (6 ore) - criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù (6 ore) - disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ricettive (2 ore) - norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (dl n.155/77) (2 ore) - principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo haccp e delle norme relative (2 ore) - tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande (20 ore) - tecniche e metodi di preparazione, di cottura e di conservazione dei cibi (20 ore) - terminologia tecnica specifica del settore in lingua comunitaria (6 ore) - tipologia di liquori e distillati (6 ore)
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	TEST A RISPOSTA MULTIPLA
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti