

Denominazione Corso	APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME
Durata (in ore)	200
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>UC 1696 - Predisposizione di menù semplici - 60 ore</p> <p>Progettazione del menù La struttura del menu e della carta La progettazione e la realizzazione della carta del menù I contenuti e le caratteristiche La realizzazione Le altre carte nella ristorazione moderna Menu speciali per celiaci, bambini, vegetariani, vegani, anziani. Il sistema delle quantità economiche d'azienda Il sistema dei valori di azienda. Il modello del bilancio di esercizio Le altre configurazioni di capitale Logiche e metodi di rilevazione Le rilevazioni contabili durante l'esercizio Le rilevazioni contabili di fine esercizio Analisi dei comportamenti alimentari La nutrizione: i fabbisogni dell'organismo Le funzioni degli alimenti Le etichette alimentari</p> <p>UC 1703 - Approvvigionamento materie prime - 70 ore</p> <p>Caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati La scelta delle materie prime da utilizzare Pulitura e preparazione degli alimenti Conservazione degli alimenti Reti informatiche e internet. Navigazione in web Posta elettronica. Operazioni in internet. Programmi di scrittura e programmi di calcolo. Comunicazione strategica. La gestione dei conflitti. Gli stili comunicativi più incisivi. L'ascolto attivo, empatico e reattivo. La comunicazione efficace strategica Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese</p> <p>UC 1706 - Conservazione e stoccaggio delle materie prime - 70 ore</p> <p>La classificazione degli alimenti. Deperibilità dei prodotti alimentari. Congelamento e surgelazione. Il sistema HACCP e la sua corretta applicazione. Programmi preparativi e buone procedure di lavorazione (PrP e GMP). Analisi dei rischi. Il monitoraggio e le verifiche Igiene della persona, degli ambienti e delle attrezzature. Pulizia e disinfezione di locali e attrezzature. Le normative inerenti alla sicurezza sul luogo di lavoro Le misure di prevenzione collettiva presenti sul posto di lavoro e i rischi connessi alla propria mansione. Dispositivi di protezione individuale obbligatori. Nozioni di primo soccorso. Approntamento degli spazi di magazzino; Rilevazione flussi e rotazione merci;</p>

	<p>Controllo funzionamento macchinari ed attrezzature di magazzino Rilevazione dello stato delle merci/prodotti da stoccare Stoccaggio delle merci negli appositi spazi di magazzino Movimentazione carico/scarico delle merci in area deposito o transito.</p>
<p>Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti</p>	<p>Si prevedono verifiche a seguito del completamento di ciascuna unità formativa. Gli strumenti previsti sono a discrezione del docente: l'osservazione, questionari di verifica a risposta multipla e/o aperta. La valutazione degli apprendimenti prevede il collegamento tra i singoli percorsi e le competenze standardizzate nel Repertorio delle Figure Professionali della Regione Puglia, pertanto l'attestazione finale sarà una DICHIARAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI. La dichiarazione degli apprendimenti viene rilasciata dall'Organismo di Formazione e riporta le abilità e conoscenze acquisite attraverso la realizzazione del percorso formativo e il superamento delle prove di verifica erogate dall'Organismo stesso.</p>
<p>Attestazione Finale</p>	<p>Dichiarazione degli apprendimenti</p>
<p>Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)</p>	<p>Trova impiego in diverse tipologie di aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione, ecc.) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante, ecc.) con la funzione di aiuto cuoco. Il mercato della ristorazione rappresenta una componente di primo piano nel sistema turistico nazionale e locale in termini economici, di opportunità di lavoro e di immagine del territorio. La domanda si mantiene positiva, soprattutto nel campo dei servizi improntati al rispetto della qualità. In tal senso è sicuramente destinata a crescere la domanda di addetti alla ristorazione con un'ampia preparazione e competenza professionale</p>
<p>Requisiti accesso</p>	<p>Aver adempiuto al diritto - dovere o esserne prosciolto</p>