

Denominazione Corso	TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA
Durata (in ore)	200
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>UC 70 ORE MATERIE TRASVERSALI</p> <p>UF 1 TECNICA COMMERCIALE - 30 ore Tecniche, strumenti e canali di comunicazione commerciale Tecnica di comunicazione persuasiva Tecniche di gestione delle obiezioni e dei conflitti Le relazioni con i clienti e i fornitori Intrattenere conversazioni con clienti/fornitori, anche stranieri</p> <p>UF 2 IL SISTEMA H.A.C.C.P. - 12 ore Principali sistemi di conservazione degli alimenti 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</p> <p>UF 3 TECNICHE DI APPROVVIGIONAMENTO E GESTIONE DELLE SCORTE - 28 ore Approvvigionamento materie prime: Gli acquisti Tecniche e metodi di controllo della qualità dei generi alimentari Le confezioni e gli imballaggi: significato normativo, informazioni di etichetta, obblighi di legge Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti</p> <p>UC - 60 ORE STOCCAGGIO E IGIENE</p> <p>UF 4 TECNICHE DI CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DELLE MERCI - 36 ore Stoccaggio delle materie prime: Gestione della catena di stoccaggio/conservazione, degli acquisti, i fornitori, la catena di distribuzione. La riduzione dei costi complessivi di acquisto Principi di trasformazione e conservazione degli alimenti; Caratteristiche e funzionamento dei macchinari per la conservazione/refrigerazione degli alimenti.</p> <p>UF 5 NORMATIVA DI IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO - 24 ORE Le normative inerenti alla sicurezza sul luogo di lavoro Le misure di prevenzione collettiva presenti sul posto di lavoro Dispositivi di protezione individuale obbligatori.</p> <p>UC- 70 ore MATERIE PRIME E SEMILAVORATI</p> <p>UF 6 TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI - 20 ORE MERCEOLOGIA E TECNOLOGIA ALIMENTARE DEL SETTORE Introduzione al problema alimentare I fabbisogni nutritivi e la composizione degli alimenti: acqua, lipidi, glucidi, proteine, vitamine, sali minerali. Le alterazioni degli alimenti. La piramide alimentare Prodotti alimentari di origine animale (latte e derivati; carni; uova). Prodotti alimentari di origine vegetale (cereali e derivati; frutta e ortaggi).</p>

Etichettatura degli alimenti

TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI

Scelta delle materie prime da utilizzare

Le strumentazioni per il trattamento e la misurazione delle materie prime/semilavorati;

Cottura degli alimenti

UC 50 ORE TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA

TECNICHE DI CUCINA

Le basi: i roux, le salse madri, le salse fredde, i fondi di base, i burri composti, la pasta brisée, la salsa Mornay,

Il brodo: tecniche di preparazione; minestre chiare, fondo di base per creme, consommé, vellutate

La pasta: tecniche di preparazione: a mano, a macchina, colorata. I sughi: ragù di base, ragù napoletano, ragù di verdura, ecc.

Le verdure: tecniche di cottura: lessate, a vapore, glassate, fritte, gratinate, ecc.

La carne rossa: i vari tagli, tecniche di cottura, lardellatura, legatura, rosolatura, deglassatura, ecc.

Il pollame e le carni bianche: tecniche di preparazione, di legatura e di cottura

Il pesce: tecniche di preparazione, tecniche di cottura, fumetto di pesce, ecc.

TECNICHE DI PASTICCERIA

Le basi della pasticceria classica: Crema Pasticcera, Crema al burro, Pasta frolla, Pan di Spagna

I semifreddi

La biscotteria

La pasticceria salata

I dolci da colazione

**Modalità di
Valutazione
Finale
degli
Apprendimenti**

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.

**Attestazione
Finale**

Dichiarazione degli apprendimenti

**Fabbisogno
Occupazionale
(solo se nuovo
YG)**

Fabbisogno espresso dal settore della ristorazione (mense di collettività, self services, mense aziendali, ristoranti, punti di ristorazione vari, ecc.). 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 è in crescita, soprattutto per addetti alla ristorazione con un'ampia preparazione e competenza professionale

Requisiti accesso

Aver adempiuto al diritto - dovere o esserne prosciolto