

# TECNICHE BASE DI CUCINA

Per acquisire le competenze necessarie per un primo inserimento in una cucina professionale, in pubblici esercizi quali ristoranti, trattorie, osterie etc. ma anche mense e società di catering, primo passo per un successivo allineamento alle competenze richieste dall'attuale mercato del lavoro.

Per acquisire una buona conoscenza delle materie prime e delle tecniche di lavorazione delle materie prime e dei semilavorati e delle principali tecniche di cottura, e non da ultimo dei comportamenti da adottare in linea con la normativa sull'igiene e la sicurezza sui luoghi di lavoro.

## Contenuti del corso

- selezionare e predisporre alla successiva lavorazione le materie prime necessarie per la preparazione delle pietanze (verdure, carni, pesci, molluschi e crostacei), utilizzando correttamente gli strumenti a disposizione e rispettando in tempi di lavorazione;
- preparare i semilavorati (fondi, salse, paste fresche, gnocchi, assemblati di materie prime e semilavorati) pronti per l'immediata cottura o da conservare per essere utilizzate in un secondo momento;
- cuocere gli alimenti (materie prime, semilavorati o assemblati) applicando il metodo di cottura più idoneo al fine di valorizzarne il gusto, la consistenza e le proprietà nutrizionali.

## Conoscenze tecnico professionali

- Elementi di merceologia degli alimenti
- Materie prime: verdure, prodotti carnei e ittici
- Gli strumenti e attrezzature per il taglio
- Caratteristiche dei fondi e delle salse da cucina
- Caratteristiche degli impasti e dei ripieni
- Tecniche di preparazione dei semilavorati
- Tecniche di assemblaggio di materie prime e semilavorati per la successiva cottura
- Le regole di conservazione semilavorati
- Le diverse tecniche di cottura: modalità, aspetti comuni e innovativi
- Le diverse attrezzature per la cottura
- Le sostanze utilizzate per la cottura: caratteristiche, temperature, modalità

## Conoscenze trasversali

- Pianificare azioni di ricerca attiva del lavoro
- Sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro



**Durata** 300 ore

**Certificazione** Attestato di partecipazione

**Riservato a**

Persone iscritte al programma PIPOL (disoccupati e inoccupati): è necessario registrarsi sul portale PIPOL oppure recarsi ad un Centro per l'Impiego. Le persone già iscritte a PIPOL, che hanno fatto una richiesta diversa, devono modificare il Piano di Azione Individuale presso il CPI.

**Data avvio**

Il corso si avvierà appena verrà raggiunto il numero minimo di partecipanti (10)

**AD FORMANDUM**

**GORIZIA/ Via Croce 3**

**CONTATTI**

**0481 81826**

**MAIL**

**info@adformandum.org**

[www.adformandum.org](http://www.adformandum.org)

