

Programma specifico 16/22

Percorsi di formazione a favore della popolazione in esecuzione penale presso le Case circondariali presenti sul territorio regionale.

TECNICHE BASE DI CUCINA

PERCHÉ PARTECIPARE

L'operazione mira a far acquisire le competenze TECNICO PROFESSIONALI di base necessarie per poter inserirsi all'interno di una cucina di una struttura ristorativa (trattoria, osteria, ristorante, mensa) supportando il cuoco durante le diverse fasi di preparazione dei pasti da servire ai clienti. Le attività riguardano la preparazione di alcune materie prime, di semplici semilavorati, la preparazione di semplici piatti fino all'allestimento standard di piatti e vassoi da portata. Importanti sono anche le attività di pulizia e la sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, lo stoccaggio in magazzino delle materie prime e la conservazione dei semilavorati in celle frigorifere, rispettando quanto previsto dal sistema di autocontrollo per la sicurezza e l'igiene dei prodotti alimentari.

DESTINATARI

Persone in esecuzione penale residenti o domiciliate presso la Case circondariale di Gorizia.

I destinatari hanno diritto a un'indennità a risultato di 2€ per ogni ora di effettiva presenza. Il risultato è costituito dall'effettiva partecipazione all'attività formativa certificata sul registro, al netto degli esami finali, di almeno il 70% delle ore di corso.

FINALITA'

Il superamento dell'esame finale comporta il riconoscimento dei seguenti qualificatori professionali a livello COMPLETO:

>>QPR-RIS-16 APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI - Sulla base delle indicazioni ricevute, della documentazione d'appoggio e del sistema delle relazioni, definire la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP.

>>QPR-RIS-04 PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME - Sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionare e predisporre alla successiva lavorazione le materie prime necessarie per la preparazione delle pietanze, utilizzando gli strumenti a disposizione, rispettando in tempi di lavorazione e le norme igienico sanitarie e di sicurezza.

L'operazione comprende la formazione generale e specifica in materia di sicurezza e salute sul lavoro e la formazione in materia HACCP.

Attraverso la formazione i partecipanti acquisiranno anche delle competenze riferite ai seguenti qualificatori:

>>QPR-RIS-05 PREPARAZIONE DEI SEMILAVORATI (PARZIALE) - Sulla base del piano di lavoro fornito, il soggetto è in grado di preparare i semilavorati (fondi, salse, paste fresche, gnocchi, assemblati di materie prime e semilavorati) pronti per l'immediata cottura o da conservare per essere utilizzare in un secondo momento. VERRANNO PRESE A RIFERIMENTO LE SEGUENTI SITUAZIONI TIPO:

1 - FONDI, LEGANTI E SALSE

1.1 - ROUX, FONDI ISTANTANEI E SALSE COMUNI

2- PASTA FRESCA

2.1 - PASTA

3 - GNOCCHI FRESCHI

3.1 - GNOCCHI

4 - FARCE E APPARECCHI DA CUCINA

4.1 - APPARECCHI E FARCE DI FACILE PREPARAZIONE

5 - ASSEMBLAGGI

5.1 - PRONTO CUOCI DI FACILE PREPARAZIONE

>>QPR-RIS-06 COTTURA DEGLI ALIMENTI (PARZIALE) - Sulla base delle caratteristiche organolettiche degli alimenti e del tipo di ricetta da preparare, scegliere e applicare il metodo di cottura più idoneo al fine di

valorizzare il gusto, la consistenza e le proprietà nutrizionali della pietanza.

VERRANNO PRESE A RIFERIMENTO LE SEGUENTI SITUAZIONI TIPO:

1 - COTTURA IN ACQUA

1.1 - UTILIZZANDO PARAMETRI DI COTTURA DEFINITI

2 - COTTURA IN GRASSO

2.1 - CON PARAMETRI DEFINITI

3 - COTTURA A CALORE

3.1 - CON PARAMETRI DEFINITI

>>QPR-RIS-07 ALLESTIMENTO DI PIATTI E VASSOI DA PORTATA (PARZIALE) - Sulla base del servizio da eseguire, predisporre preliminarmente in cucina, con gusto e intenti coreografici e decorativi, il preparato gastronomico in piatti, vassoi contenitori monoporzione da servire ai commensali.

VERRANNO PRESE A RIFERIMENTO LE SEGUENTI SITUAZIONI TIPO:

1 - PIROFILE

1.1 - PIROFILE PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

2 - PIATTI

2.1 - IMPIATTAMENTO VINCOLATO

OBIETTIVI

- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo
- Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (ricette, procedure)
- Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore
- Applicare procedure e protocolli di igiene e sanificazione di utensili, attrezzature e spazi di lavoro secondo le normative vigenti
- Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore
- Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore
- Prelevare materie prime/semilavorati nelle quantità richieste, controllandone gli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici
- Operare nel rispetto delle norme di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro
- Selezionare le materie prime per la preparazione dei cibi valutandone le caratteristiche qualitative
- Mondare e pelare le verdure
- Tornire le verdure per migliorarne la presentazione
- Effettuare diverse tipologie di taglio carne
- Pulire, deliscare, sfilettare e tranciare il pesce
- Pulire i molluschi e i crostacei
- Preparare burri aromatizzati, fondi, salse madri, salse base e salse derivate (composte, emulsionate)
- Preparare impasti, apparecchi e farce (per pasta fresca semplice o ripiena, gnocchi, soufflé)
- Individuare il sistema di cottura idoneo
- Cuocere alimenti in acqua (bollire, sbianchire, sbollentare, affogare, bagnomaria, vapore)
- Cuocere alimenti in grasso (al salto, friggere, confit)
- Porzionare le giuste quantità di cibo in piatti e vassoi direttamente in cucina
- Decorare piatti e vassoi con elementi che richiamino gli ingredienti e il gusto

DURATA – 200 ORE

ENTE GESTORE – AD FORMANDUM società cooperativa sociale

SEDE DEL CORSO – CASA CIRCONDARIALE DI GORIZIA, Via Barzellini n. 8 – 34170 - GORIZIA

ATTESTATO - Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza, l'attestato di sicurezza generale, l'attestato di sicurezza specifica e l'attestato per addetti al settore alimentare HACCP.