

CUOCO

UNITA' DI COMPETENZA	MODULO	DURATA	UNITA' DIDATTICHE
IDEAZIONE E SVILUPPO RICETTE	<i>MERCEOLOGIA E TECNICA DEGLI ALIEMNTI</i>	12 ore	Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti alimentari Elementi di nutrizione e dietetica Comportamenti, abitudini e necessità dietetiche e di alimentazione Tendenze alimentari dei consumatori ed esigenze del mercato alimentare
	<i>ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO</i>	12 ore	Organizzazione della postazione di lavoro Strumenti e i materiali presenti nell'area di lavoro Organizzazione della linea per favorire il flusso del lavoro Standardizzazione delle pratiche lavorative I fornitori e l'approvvigionamento della cucina
	<i>HCCP</i>	20 ore	Il sistema HACCP e quadro normativo in materia di autocontrollo Cenni di microbiologia alimentare Fonti di contaminazione degli alimenti Tecniche di conservazione degli alimenti Igiene e manutenzione dei locali e delle attrezzature Pulizia e disinfezione Igiene del personale Igiene delle lavorazioni Rifornimento idrico e smaltimento dei rifiuti Monitoraggio
	<i>SICUREZZA SUL LAVORO</i>	12 ore	Formazione/Informazione secondo Accordo Stato Regioni del 07/07/2016- Rischio medio Formazione generale (4 ore): il sistema legislativo per la gestione della sicurezza, la responsabilità civile e penale e diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali, organizzazione delle prevenzioni e gli organi di vigilanza, controllo e assistenza, i soggetti del sistema di prevenzione aziendale secondo il D.Lgs. 81/08., criteri per l'individuazione e la valutazione dei rischi. Formazione specifica (8 ore): I Principali Fattori di Rischio e le Relative Misure Tecniche, Organizzative e Procedurali di Prevenzione e Protezione.
	<i>DIRITTO DEL LAVORO</i>	12 ore	Cenni sulla storia della legislazione sociale in Italia, cenni sull'evoluzione della contrattazione collettiva, sui diversi livelli della stessa, sul ruolo e le funzioni delle strutture sindacali. Presentazione delle principali norme in tema di legislazione sociale e diritti del lavoro, presentazione dei profili generali dei rapporti di lavoro e dei rapporti di utilizzazione. Caratteristiche dei principali rapporti di lavoro subordinato, parasubordinato ed autonomo
	<i>INGLESE TECNICO</i>	24 ore	Nozioni grammaticali e lessicali Comunicazione scritta Comunicazione orale Terminologia tecnica Frasesologia tipica dell'accoglienza
	<i>MARKETING</i>	12 ore	Valorizzazione dei prodotti tipici e della cultura enogastronomia del territorio Marketing strategico del vino e dei prodotti tipici La comunicazione e la pubblicità dei prodotti tipici

	<i>ORGANIZZAZIONE DI SALA</i>	<i>12 ORE</i>	Confezionamento ed immagine La tavola, il ristorante, bar e wine bar Il servizio catering Il galateo del servizio
	<i>COMUNICAZIONE</i>	<i>24 ORE</i>	Comunicazione efficace La relazione e le abilità di comunicazione nel lavoro di squadra Conoscere il proprio stile di comunicazione, identificare i punti efficaci di ogni stile per saperli utilizzare con efficacia La gestione dei conflitti
PROGETTAZIONE MENÙ	<i>PROGETTAZIONE MENÙ</i>	<i>12 ore</i>	Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù Food cost
	<i>ABBINAMENTO CIBO-VINO</i>	<i>24 ore</i>	Analisi sensoriale del cibo e del vino Tecnica dell'abbinamento cibo-vino Abbinamenti: Uova e salse, Condimenti, erbe aromatiche e spezie, Prodotti della pesca, Carni bianche e rosse, selvaggina, Prodotti di salumeria, Funghi, tartufi, ortaggi e legumi, Formaggi, Dolci, gelati e frutta, Dolci al cioccolato ESERCITAZIONI IN LABORATORIO
COMPOSIZIONE SPECIALITÀ CULINARIE	<i>LABORATORIO DI CUCINA</i>	<i>120 ore</i>	Gli antipasti I primi I secondi Le salse Tradizionali metodi di cottura degli alimenti: bollire, arrostitire, grigliare, friggere. Moderne tecniche di cottura degli alimenti: al microonde, cottura con sonda, affumicatura, cotture a bassa temperatura, sottovuoto ESERCITAZIONI IN LABORATORIO
	<i>LABORATORIO DI PANIFICAZIONE</i>	<i>24 ore</i>	Tecniche di panificazione, Pani tradizionali Uso del lievito madre ESERCITAZIONI IN LABORATORIO
	<i>LABORATORIO DI PASTICCERIA</i>	<i>48 ore</i>	Gli impasti base Le farce I dolci classici I dolci al cucchiaio ESERCITAZIONI IN LABORATORIO
	<i>LABORATORIO ENOLOGICO</i>	<i>24 ore</i>	Composizione del vino e caratteristiche organolettiche Stabilizzazione, maturazione ed affinamento del vino Alterazioni e difetti Vini speciali, vini passiti e vinsanti, vini liquorosi e vini aromatizzati Tecniche di degustazione ed abbinamenti
PROPOSIZIONE ESTETICA DEGLI ELABORATI CULINARI	<i>LA PRESENTAZIONE DEL PIATTO</i>	<i>28 ore</i>	Taglio estetico La disposizione sul piatto Tecniche e materiali di decorazione ESERCITAZIONI IN LABORATORIO
TOTALE		420 ORE	
STAGE		180 ORE	