

CORSO ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DI ALIMENTI ORE 76

1. Formazione generale e specifica sulla sicurezza (ore 12)

Nell'ambito del modulo verranno sviluppati i contenuti previsti dal D.lgs.vo 81/08 e dall'Accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011

2. HACCP (ORE 12)

Nell'ambito di questo modulo verranno sviluppati i contenuti e le regole principali dell'igiene e della sicurezza alimentare, al fine di operare ai sensi del Reg CE 858 /2004 e secondo le procedure regionali vigenti.

L'attestato verrà rilasciato a seguito del superamento del test di fine modulo.

3. IL CORSO DI GASTRONOMIA (ore 50)

L'obiettivo è quello di preparare il corsista alla vendita di qualsiasi alimento nonché alla realizzazione di preparati gastronomici caldi.

- utilizzare le attrezzature rispettando le norme igienico-sanitarie vigenti (coltelli, etc.) e i dispositivi igienico-sanitari necessari (guanti, grembiule, custodie, etc.);

-cottura degli impasti e dei prodotti di lievitazione:

- le fasi di preparazione di antipasti, carpacci di carne e di pesce, insalate, primi piatti, polli allo spiedo, arrostiti, verdure;

- gli ingredienti e le etichettature;

- esposizione sul banco di vendita, fornendo altresì alla clientela assistenza e supporto nel processo di acquisto;

- conoscere i formaggi: tipologie di formaggi più comuni con piccolo assaggio degli stessi, per capirne differenze, gusti e sapori. Mantenimento dei formaggi nel banco, tagli di formaggi, prodotti DOP, IGT e IGP con distribuzione e distribuzione materiale nozionistico per memorizzare e portare a casa nozioni del corso.

- conoscere gli insaccati e le loro provenienze animali, utilizzo dei coltelli per pulirli e dell'affettatrice;

- lezione sul forno Rational White efficienty, caratteristiche, cotture in sottovuoto, cotture alla griglia, cotture espresse, frittura al forno.

IL PANE: brevi informazioni nozionistiche, impasto, come utilizzare la planetaria, la cella di lievitazione, le farine e il forno, con prova pratica e degustazione dei prodotti preparati.

LA PIZZA: brevi informazioni nozionistiche, impasto, lievitazione, condimenti e cottura.

LA PASTA: brevi informazioni nozionistiche, come si utilizza il macchinario per la pasta fresca, i formati della pasta, conservazione.

Preparazione degli antipasti, dei primi e dei sughi, dei secondi, dei contorni.

I dessert dolci da viaggio e semifreddi

Come fare il libro degli ingredienti, come compilare il ricettario con gli allergeni delle preparazioni svolte, etichettatura delle vaschette con programma gestionale apposito

4. Orientamento al lavoro (ore 2)

Nell'ambito di questo modulo il corsista acquisirà le conoscenze per inserirsi nel team di lavoro nel rispetto delle regole aziendali e della gestione delle relazioni durante l'attività lavorativa.

Metodologie didattiche: la metodologia didattica adottata favorirà l'apprendimento attraverso un coinvolgimento attivo e costante dell'allievo nel *setting* formativo, favorendo la didattica per immagini, attività pratiche, simulazioni, ecc.

Costo di partecipazione a persona è pari a € 550,00 in regime di esenzione IVA

N. partecipanti min/max:12

Eventuali agevolazioni o sconti verranno applicati in sede di iscrizione