

## **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