

Operatore di cucina - Cuoco	
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 23 – Servizi turistici
N. ore	400
Descrizione qualificazione	<p>L'Operatore di cucina-cuoco supporta gli chef nella preparazione e nella proposizione estetica dei piatti da servire alla clientela. Si occupa di preparare e lavorare gli ingredienti necessari alla realizzazione di pasti caldi e freddi, di conservare ingredienti e semilavorati, di rispettare quanto previsto dal sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e, infine, di garantire le necessarie condizioni di sicurezza relativamente agli ambienti e alle attrezzature. Presta generalmente servizio in qualità di dipendente presso strutture alberghiere dotate del servizio di ristorazione, presso mense collettive, fast food, ristoranti e agenzie di catering. A seconda della tipologia di struttura e della località in cui essa ha sede, il contratto di lavoro può essere o meno stagionale. Si rapporta, assumendosi la responsabilità del proprio operato, allo chef, al maître e si relaziona con gli altri operatori di cucina</p>
Esigenze territoriali e spendibilità della figura professionale	<p>La figura dell'operatore di cucina-cuoco è particolarmente richiesta in un territorio come quello campano che, per antica tradizione e storia, ha una spiccata vocazione alla ristorazione. La crescita esponenziale che la Campania ha avuto, anche nelle sue aree interne, nel settore enogastronomico è certificato dalle tantissime e prestigiose guide di settore che hanno premiato il settore. A fianco al settore enogastronomico, vero magnete del turismo anche internazionale, vi è la crescita, anche in termini di qualità, di un'area più ampia capace di soddisfare non solo una clientela alto spendente o il cosiddetto gastronomo ma anche capace di essere di sostegno e supporto alle attività ristorative della pubblica amministrazione e soddisfare una clientela meno incline alla ricercatezza e alla raffinatezza culinaria. In effetti, la ristorazione commerciale, che si svolge in locali destinati esclusivamente a servire i pasti per una clientela indifferenziata, come ristoranti, trattorie, pizzerie, self service, oppure in locali dove i piatti vengono venduti al dettaglio, come le gastronomie o le enoteche; la ristorazione collettiva, industriale e sociale, che è destinata a grandi gruppi di persone con piatti non particolarmente elaborati, tipica delle mense aziendali e scolastiche così come della ristorazione ospedaliera o sociale; il catering e banqueting, rivolto a grandi gruppi di persone come quelli che si trovano sugli aerei, sulle navi da crociera, oppure utilizzato in ricevimenti importanti o nei banchetti; le attività connesse alla preparazione di piatti del cosiddetto "cibo di strada", altrimenti conosciuto come street food, o in eventi e manifestazioni pubbliche come sagre e fiere; i servizi di consulenza, rivolti a ristoranti, alberghi o industrie alimentari; l'insegnamento negli Istituti Professionali Alberghieri, nelle scuole private ecc. Questi, unitamente ad imprescindibili conoscenze di base del mondo digitale, sono solo alcuni dei campi in cui tale figura viene richiesta anche nei territori delle aree interne della Campania, in modo particolare nel Sannio, in Irpinia e nel Cilento interno.</p>

<p>Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti</p>	<p>Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione doc_id: SF_82_202211281715 status: Pubblicato Pagina 1/8 dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività'. Non e' ammessa alcuna deroga</p>
<p>Aziende Partners</p>	<p>1) Ristorante Il Fato Frigento (Av)</p>
<p>Sede dell'attività</p>	<p>Avellino via Nicolodi, 27 e/o sedi delle aziende partners</p>
<p>Telefono</p>	<p>081 18114677</p>
<p>E-Mail</p>	<p>info@archeservizi.it</p>

- È prevista una indennità di frequenza di 1 euro all'ora
- È prevista una certificazione di Competenza previa verifica finale (dopo aver frequentato almeno l'80% delle ore previste)

PROGRAMMA FORMATIVO

Modulo Key Competence	Ore
1) Competenze digitali	60
UF/UC	Ore
2) Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari	50
3) Preparazione dei dolci	50
4) Preparazione dei piatti complessi	50
5) Preparazione dei piatti semplici	50
6) Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari	50
7) Stage/Laboratorio	90
Totale	400

UNITA' FORMATIVA 1 – KEY COMPETENCE

COMPETENZE DIGITALI

Risultato atteso	Utilizzare in modo appropriato smartphone, tablet e pc nell'uso quotidiano.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e i contenuti digitali 2. Valutare dati, informazioni e contenuti digitali 3. Gestire dati, informazioni e contenuti digitali 4. Interagire con gli altri attraverso le tecnologie digitali 5. Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali 6. Esercitare la cittadinanza attraverso le tecnologie digitali 7. Collaborare attraverso le tecnologie digitali 8. Netiquette 9. Gestire l'identità digitale 10. Sviluppare contenuti digitali 11. Integrare e rielaborare contenuti digitali 12. Copyright e licenze 13. Programmazione 14. Proteggere i dispositivi 15. Proteggere i dati personali e la privacy 16. Proteggere la salute e il benessere 17. Risolvere problemi tecnici 18. Individuare fabbisogni e risposte tecnologiche 19. Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elementi base di informatica 2. Gli applicativi più utilizzati (videoscrittura, fogli elettronici, presentazione, database, utility in genere) 3. Le reti ed i suoi dispositivi 4. Utilizzo dei browser per la navigazione in internet

	<p>5. La posta elettronica e la Pec</p> <p>6. Utilizzo dei cloud</p> <p>7. La condivisione dei dati e delle risorse</p> <p>8. La sicurezza informatica</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

UNITA' FORMATIVA 2

APPLICAZIONE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO PER LA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Risultato atteso	Conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/ eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1) Definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo 2) Definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.) 3) Dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti 4) Gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato 5) Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento 6) Identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio 7) Stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando 8) Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di "fuori controllo"
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1) Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2) Procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti 3) Tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività 4) Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti 5) Tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento

UNITA' FORMATIVA 3

PREPARAZIONE DEI DOLCI

Risultato atteso	Dolci preparati nel rispetto della normativa igienico - sanitaria e secondo le richieste del cliente.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1) Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro

	<ol style="list-style-type: none"> 2) Applicare criteri di decorazione 3) Applicare procedure di controllo/regolazione processo di cottura prodotti da forno 4) Applicare tecniche di preparazione degli impasti 5) Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione 6) Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati 7) Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 8) Utilizzare attrezzature ed utensili idonei per la farcitura e la decorazione dei prodotti di pasticceria (sac a poche, aerografi, spatole, macchine per la lavorazione dello zucchero, ecc) 9) Utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno 10) Utilizzare modalità di controllo e regolazione qualità formatura dell'impasto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1) Caratteristiche e modalità d'uso delle materie prime e dei preparati di base per la pasticceria di cucina 2) Elementi di gastronomia 3) Elementi di scienze e tecnologie alimentari 4) Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno 5) Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 6) Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 7) Tecniche di farcitura prodotti di pasticceria 8) Processi di lievitazione 9) Impianti di cottura prodotti da forno (forni statici, rotativi, ventilati): tipologie e funzionamento

UNITA' FORMATIVA 4

PREPARAZIONE PIATTI COMPLESSI

Risultato atteso	Piatti complessi e della tradizione culinaria locale preparati secondo le richieste del cliente conformemente agli standard di qualità e igienico-sanitari
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1) Adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto 2) Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 3) Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti 4) Applicare tecniche di cottura dei cibi (al forno, bollitura, frittura, ecc) 5) Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati

	<ol style="list-style-type: none"> 6) Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 7) Preparare contorni e antipasti di varia tipologia (caldi, freddi, magri, grassi, le insalate da antipasto e composte) 8) Preparare fondi di cucina e piatti a base di uova 9) Preparare minestre, zuppe e vellutate 10) Preparare piatti tipici della cucina locale 11) Preparare primi piatti complessi (pasta fresca all'italiana, specialità a base di pasta secca, crespelle, gnocchi, specialità a base di riso) applicando le tecniche di cottura più idonee 12) Preparare salse per varie tipologie di impiego (brune di base, al pomodoro, bianche di base, brune composte, bianche composte, salse fini, salse fredde, emulsionate, ecc.) 13) Preparare secondi piatti e frittiture 14) Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e composizione artistica di piatti e vassoi 15) Utilizzare attrezzature per la cottura di cibo 16) Utilizzare utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1) Attrezzature per la conservazione dei cibi 2) Elementi di gastronomia 3) Modalità di conservazione dei cibi 4) Modalità e strumenti di sporzionatura e impiattamento degli alimenti 5) Modalità e tecniche di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti 6) Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 7) Organizzazione funzionale del reparto cucina 8) Processi di cottura degli alimenti 9) Processi di preparazione di piatti complessi 10) Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 11) Ricette tipiche e tradizionali, anche di piatti complessi 12) Standard di qualità dei prodotti alimentari 13) Tecniche e strumenti per la preparazione di salse e fondi di cucina 14) Tipologie di farciture 15) Utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi

UNITA' FORMATIVA 5 – KEY COMPETENCE

PREPARAZIONE PIATTI SEMPLICI

Risultato atteso	Piatti preparati secondo le richieste del cliente conformemente agli standard di qualità e igienico-sanitari
Abilità	1) Adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto

	<ol style="list-style-type: none"> 2) Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 3) Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti 4) Applicare tecniche di cottura dei cibi (al forno, bollitura, frittura, ecc) 5) Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati 6) Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 7) Preparare contorni a base di verdure 8) Preparare primi piatti a base di pasta fresca o secca con condimenti di base 9) Preparare secondi semplici a base di carne o pesce 10) Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi 11) Utilizzare utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1) Attrezzature per la conservazione dei cibi 2) Elementi di gastronomia 3) Modalità di conservazione dei cibi 4) Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 5) Organizzazione funzionale del reparto cucina 6) Processi di cottura degli alimenti 7) Processi di preparazione di piatti 8) Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 9) Ricette tipiche e tradizionali 10) Standard di qualità dei prodotti alimentari 11) Utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi

UNITA' FORMATIVA 6

TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI ALIMENTARI

Risultato atteso	Materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitarie
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1) Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche 2) Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio ecc.) 3) Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 4) Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati 5) Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione

	<ol style="list-style-type: none">6) Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni7) Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime8) Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari9) Segnalare il livello di deterioramento/deperimento delle materie/prodotti impiegati
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1) Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp2) Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti3) Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati4) Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati5) Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di pulitura, preparazione e conservazione delle materie prime