

Programma dei corsi Professionali

I corsi professionali sono organizzati per il Primo livello, per chi non ha ancora sviluppato competenze professionali e per il Secondo livello, per chi ha già una solida esperienza di cuoco professionale (almeno 2 anni) e intende specializzarsi

Corsi professionali di Primo livello

I corsi professionali di primo livello preparano alla pratica della cucina per la ristorazione in diversi contesti gastronomici: ristoranti, agriturismo, pizzerie, fast-food, tavole calde, rosticcerie, gastronomie con cibi da asporto, cucine di supporto, servizi di catering; ospedali, strutture socio-sanitarie, mense.

Obiettivi del corso

I corsi servono per accedere alla professione di cuoco di primo livello. L'addetto alla cucina è preparato a operare:

- a) per la produzione delle basi e dei semilavorati
- b) come supporto dell'addetto qualificato (cuoco professionale) nella preparazione dei piatti finiti
- c) gestisce la pulizia delle attrezzature e la sanificazione
- d) organizza lo stoccaggio e la conservazione delle materie prime
- e) ristorazione con somministrazione
- f) catering per eventi, banqueting, o continuativo
- g) mense

L'esercizio della professione come dipendente non richiede il possesso di una specifica abilitazione.

Il datore di lavoro però valuta l'esperienza e il possesso di una qualifica, come un corso di istruzione o di formazione professionale, apprendistato, o esperienza di lavoro nel settore. Particolarmente apprezzata è l'esperienza in diversi ristoranti di livello medio-alto (in Italia ed all'estero) e la frequenza di corsi di aggiornamento. Con una solida esperienza di diversi reparti della cucina per un periodo di 2 o 3 anni, l'aiuto cuoco ha l'opportunità di divenire chef e dedicarsi ad un particolare ambito dell'arte della cucina.

- 1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"
- 2 "Esercitare la professione di addetto alla cucina"
- 3 "Operare nel settore della ristorazione"
- 4 "Preparare e conservare semilavorati"
- 5 "Realizzare preparazioni gastronomiche semplici"
- 6 "Assistere e collaborare alla preparazione dei piatti"
- 7 "Allestire il posto di lavoro"
- 8 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro"
- 9 "Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione"
- 10 "Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito delle strutture ricettive"

Attività didattiche

"Preparare e conservare semilavorati - cucina"

- a) Preparare e conservare i semilavorati in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti ed alla loro successiva commercializzazione.
- b) Preparare vegetali crudi, anche conservati con tecniche del freddo, in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti.
 - Scegliere i vegetali in qualità e quantità adatta alla realizzazione dei piatti in programma.

– Mondare, pelare, tagliare e cuocere i vegetali.

c) Preparare le carni, anche conservate con tecniche del freddo, in modo che siano adatte ad essere utilizzate nella preparazione dei piatti complessi ed alla loro successiva commercializzazione.

– Scegliere le carni in qualità e quantità adatta alla realizzazione dei piatti in programma.

- Utilizzare appositi strumenti ed utensili per rendere le carni adatte ai successivi trattamenti

d) Preparare i prodotti ittici, anche conservati con tecniche del freddo, in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti complessi ed alla loro successiva commercializzazione.

– Scegliere i prodotti ittici in qualità e quantità adatta alla realizzazione dei piatti in programma.

– Utilizzare appositi utensili e tecniche al fine di rendere i prodotti ittici adatti ai successivi trattamenti.

e) Preparare impasti dolci e salati in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti.

- Scegliere le materie prime in qualità e quantità adatta alla preparazione degli impasti scelti per realizzare i piatti in programma.

– Preparare impasti dolci e salati applicando le tecniche di lavorazione del caso ed utilizzando appositi recipienti ed utensili

f) Preparare salse e condimenti adatti per la preparazione dei piatti.

– Scegliere le materie prime in qualità e quantità adatta alla preparazione di salse e condimenti da utilizzare per realizzare i piatti in programma.

– Preparare salse e condimenti applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi recipienti ed utensili.

g) Conservare materie prime e semilavorati in vista del loro successivo impiego per la preparazione di piatti finiti.

– Applicare sistemi e metodi di conservazione di alimenti crudi e semilavorati.

h) Informazioni (dispense) di elementi merceologia:

- vegetali (cereali, legumi, verdura); carni (rosse, bianche, cacciagione);

- prodotti ittici;

- impasti (all'uovo, sfoglia, frolla, brisé, pasta per il pane e la pizza);

- salse e condimenti;

- caratteristiche organolettiche, apporto calorico; modalità di conservazione e

- possibili alterazioni.

Tecniche

a) Tagli di base. E' importante utilizzare il coltello giusto:

Il coltellino per pelare, tornire e incidere con piccoli tagli verdure e ortaggi.

Il trinciante, per tagliare e tritare ortaggi, salumi, affettare fettine di carne.

La coltella liscia, con lama lunga e fina, viene utilizzata per affettare carni cotte come arrostiti, cosciotti, roast-beef, o salumi vari.

La coltella seghettata, usata prevalentemente per affettare pane o dolci friabili .

Scorticchino o busché con lama corta piuttosto stretta ma robusta, è adatto per disossare o rifilare e pulire i vari pezzi di carne.

E' necessario prestare la massima attenzione Dapprima posizioniamo in maniera

ordinata e vicino al tagliere tutti i prodotti da tagliare badando di avere il coltello sempre asciutto e pulito. Poi tenendo saldo il coltello , lo accompagniamo nel movimento facendo scorrere la lama e esercitando una pressione.

Gli alimenti, prima di essere utilizzati in cucina devono essere tagliati per essere cucinati in maniera omogenea e per migliorarne l'estetica. Per le varie tecniche di taglio ci vogliono manualità, precisione, esercizio e particolare cautela nell'uso dei coltelli. Prima di procedere si organizza lo spazio di lavoro, con il tagliere (in materiale lavabile bianco) sopra uno straccio inumidito, per essere saldo e evitare che si sposti durante le lavorazioni.

b) Uso del pentolame corretto

Ogni preparazione richiede una specifica casseruola o padella. Durante la pratica si suggeriscono informazioni sugli strumenti, le loro caratteristiche, il modo d'impiego e la pulizia degli strumenti di cottura. Nel caso di avvio di una nuova attività ristorativa, su richiesta possono essere forniti gli elementi necessari per decidere quali e quanti strumenti acquistare in funzione del tipo di cucina, del numero dei cuochi e del livello qualitativo che si vuol offrire ai clienti.

c) Cura della presentazione: in un ristorante, la presentazione dei piatti è curata perché l'immagine è importante come il gusto e l'olfatto. Tutti gli esercizi di cottura si concludono con una fase di impiattamento. La presentazione creativa dei piatti dipende dallo stile più che dalle tecniche. Favorisce la produzione dell'acquolina in bocca, che serve anche per una migliore digestione.

d) Tecniche di manipolazione e trattamento di vegetali crudi, carni crude, prodotti ittici crudi (operazione di marinatura e/o messa in salamoia).

e) Tecniche di sezionatura delle carni, pulitura e spurgo dei prodotti ittici crudi, sfilettatura dei pesci.

f) Tecniche di cottura della salsa.

g) Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti; lavorazione della pasta laminata o trafilata; taglio della pasta.

h) Indicatori della bontà e qualità dei vegetali, carni, prodotti ittici, salse/condimenti, impasti.

i) Elementi di chimica (implicazioni chimico-fisiche nella formazione degli impasti; parametri tecnologici; maturazione dell'impasto).

j) Ricettario di base relativo a salse e condimenti.

k) Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti).

l) Fasi del processo di conservazione

m) Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti.

n) Elaborare preparazioni gastronomiche semplici sulla base delle caratteristiche del prodotto da realizzare e delle tecniche da applicare,

Abilità

a) Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione di piatti semplici.

b) Identificare, mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) indicati per realizzare i piatti in programma.

- Selezionare le materie prime ed i semilavorati valutandone la qualità.

- Prelevare le materie prime ed i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei piatti in programma.

c) Preparare piatti semplici applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi recipienti ed utensili:

- Unire (a caldo/freddo) gli ingredienti, utilizzando le tecniche e gli strumenti del caso, secondo la successione indicata dalla ricetta.

Cuocere gli ingredienti, separatamente o insieme così come previsto dalla ricetta, utilizzando le tecniche di cottura più indicate, nel rispetto dei tempi e delle temperature opportune.

- Realizzare eventuali interventi correttivi, su indicazione del cuoco insegnante, se il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto.

d) Elementi di merceologia alimentare:

- il riso, la pasta, brodi e minestre, il formaggio, le uova.

- Elementi di scienza dell'alimentazione.

- Ricettario di base:

- antipasti caldi e freddi;

- primi piatti;

- secondi piatti a base di carne;

- secondi piatti a base di prodotti ittici;

- pietanze varie a base di uova e/o formaggi.

- Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di piatti semplici.

Operazioni

a) Allestire il posto di lavoro con le indicazioni del cuoco insegnante nel rispetto delle procedure in materia di igiene degli alimenti e di sicurezza sul lavoro.

b) Preparare le materie prime

- prelevare le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti in programma.

- nettare, pelare, tagliare le verdure.

- pulire e eviscerare i prodotti ittici.

- pulire, disossare, battere e macinare le carni.

c) Preparare i semilavorati

- miscelare ed emulsionare ingredienti per realizzare sughi, salse, condimenti e creme.

- lavorare gli ingredienti per ottenere impasti.

- adottare sistemi di conservazione dei semilavorati.

d) Assistere e collaborare alla preparazione dei piatti.

e) Assistere e collaborare alla preparazione dei piatti sulla base delle istruzioni

f) Realizzare operazioni semplici (porgere utensili, accendere e spegnere i fuochi, etc.

g) Realizzare preparazioni gastronomiche semplici.

h) Preparare piatti semplici seguendo le indicazioni del cuoco insegnante con i

semilavorati precedentemente preparati.

i) Applicare le diverse tecniche di cottura - le più idonee a seconda dei diversi contesti.

j) Sanificare e pulire la cucina e le attrezzature secondo le norme igienico-sanitarie con detersivi specifici e detergenti

- operazioni di pulizia dell'area di lavoro
- operazioni di sanificazione dell'area di lavoro
- operazioni di pulizia dell'area delle attrezzature
- operazioni di sanificazione delle attrezzature
- riposizionamento delle attrezzature negli appositi contenitori

Valutazione dei risultati

“Assistere e collaborare alla preparazione dei piatti”

Risultato generale atteso: assistere e collaborare alla preparazione dei piatti, realizzando le operazioni di supporto richieste dal cuoco.

Abilità:

- Svolgere attività di supporto all'interno della squadra di cucina, nel rispetto dei parametri stabiliti
 - Realizzare operazioni semplici su richiesta del cuoco durante il processo di preparazione dei piatti, nei tempi stabiliti e secondo modalità operative adeguate.
 - Comprendere anticipatamente le necessità del cuoco e realizzare le opportune operazioni di supporto, sulla scorta di conoscenze pregresse in materia di gastronomia.
 - Partecipare al miglioramento della qualità durante tutto il processo.
 - Lavorare in gruppo.

Conoscenze minime

- Indicatori di qualità applicabili al processo di elaborazione dei piatti.
- Concetti di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo.

“Allestire il posto di lavoro – Addetto alla cucina”

Risultato generale atteso

Allestire il posto mobile di lavoro secondo quanto richiesto dal cuoco ed in modo funzionale alla realizzazione delle ricette.

Abilità

- Allestire il posto mobile con attrezzature e strumenti
 - Individuare e posizionare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti.
 - Prelevare i condimenti e gli ingredienti di base necessari alla realizzazione dei piatti.

Conoscenze minime

- Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro.
- Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
- Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili da cucina.
- Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature da cucina e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
- Terminologia tecnica di cucina.

“Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione”

Risultato generale atteso

Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento dei cibi e l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.

Abilità

- Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti
 - Identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibili cause e fonti di rischio e contaminazione.
 - Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti.
 - Curare la propria igiene personale.

Lavare e sanificare l'area di lavoro

- Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.
- Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.
- Applicare le direttive regionali in materia di smaltimento rifiuti.
- Monitorare la realizzazione delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione.

Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per la preparazione dei piatti

- Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.
- Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.

Conoscenze minime

- Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari .
- Principi di igiene e cura della persona.
- Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti.
- Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina.

“Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione”

Risultato generale atteso

Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro (esercizi ricettivi).

Abilità

- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario
 - Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale.
 - Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio elettrico e legato all'uso del gas.
 - Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio derivato dall'utilizzo di oggetti taglienti.
 - Adottare comportamenti per la prevenzione degli incendi.

Conoscenze minime

- Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro,

“Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito delle strutture ricettive”

Risultato generale atteso

Valutare la qualità del proprio operato controllando la corretta applicazione della normativa vigente, il rispetto dei requisiti minimi obbligatori e la conformità alle proprie procedure di qualità.

Abilità

- Valutare la qualità del servizio erogato
 - Comprendere e applicare le procedure di qualità interne all'azienda.
 - Percepire il grado di soddisfazione del cliente interno/esterno.
 - Individuare le criticità e proporre interventi di miglioramento.

Conoscenze minime

- Aspetti di gestione della qualità di un processo di erogazione di servizi.
- Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.
- Modalità operative di valutazione della qualità di un servizio.

Cuoco (Addetto alla cucina) Inquadramento EQF:II 5.2.2.1.1 - 56.10.11 - 56.21.00 - 56.29.10 - 56.29.20 - Codice Classificazione Istat NUP 6. Stilato in base al Quadro Europeo delle Qualifiche per l'Apprendimento Permanente (Commissione Europea 2009).

Corsi professionali di Secondo livello

I Corsi per cuoco professionale in ristorante

2. si articolano in otto livelli caratterizzati da una crescente complessità degli apprendimenti (Quadro Europeo delle Qualifiche delle Qualifiche, European Qualification Framework (EQF) (Cuochi in ristoranti 5.2.2.1.0)*

La qualifica di cuoco professionale in ristorante rispetto al cuoco addetto alla ristorazione è determinato dal valore diverso attribuito a ciascuna delle tre componenti: Conoscenze, Abilità e Competenze. Una delle tre componenti può variare per l'estensione rispetto alle altre, per esempio il peso della dimensione "Conoscenza" è superiore per il cuoco professionale in ristorante rispetto al cuoco addetto alla ristorazione.

Obiettivi del corso

Per accedere alla professione il cuoco professionale è preparato :

- a) preparare i cibi, gestire gli acquisti e gli approvvigionamenti,
- b) organizzare il lavoro o le attività,
- c) cucinare o preparare le pietanze (primi piatti, secondi piatti, verdure, ecc.),
- d) curare la presentazione e la guarnizione dei piatti,
- e) ricercare e ordinare le materie prime, stabilire i menu',
- f) addestrare il personale,
- g) avviare macchinari e attrezzature,
- h) condire cibi o alimenti, introdurre nuove pietanze,
- i) pulire i macchinari e le attrezzature,
- j) selezionare gli ingredienti adatti,
- k) stabilire i prezzi dei cibi serviti,
- l) accendere ed alimentare i fuochi,
- m) assaggiare i cibi,
- n) pulire gli ambienti o i locali,

Operatore della ristorazione, cuoco professionale di ristorante.

L'Operatore della ristorazione è in grado di preparare e distribuire – secondo modalità ed indicazioni prestabilite - pasti e bevande intervenendo in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio ristorativo.

- Cameriere/Maitre
- Cuoco/Chef
- Barman
- Sommelier

1. Unità di competenza: Conoscere

- a) identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati.
- b) adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati.
- c) trattamento materie prime e semilavorati alimentari.
- d) utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e preparazione delle materie prime.
- e) individuare i piatti che possono comporre un menù semplice.
- f) scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette.
- h) applicare le tecniche di preparazione di piatti di diverse tipologie: antipasti, primi, secondi, contorni, dolci.

2. Preparazione piatti.

- a) mantenere ordine ed igiene della cucina e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge.
- b) adottare adeguati stili e tecniche di allestimento e di riassetto di una sala ristorante in rapporto a tipologia di struttura ed eventi.
- c) impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio.
- d) applicare le tecniche di servizio ai tavoli: raccolta ordinazioni, distribuzione dei piatti e bevande, riassetto dei tavoli.

3. Distribuzione pasti e bevande.

- a) controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala.
- b) descrivere le caratteristiche delle principali bevande da bar (calde, fredde, alcoliche e analcoliche).
- c) applicare le tecniche di preparazione e presentazione delle bevande di diverse tipologie e degli snack.
- d) scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alla bevande.

4. Preparazione

- a) bevande e snack.
- b) scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate alla struttura.
- c) il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative.
- d) principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar.
- e) le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento.
- f) lingua inglese parlata e scritta a livello elementare e tecnico.
- g) caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti.
- h) principi di enogastronomia.
- i) criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù.
- j) sistemi di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti.
- k) tecniche di preparazione dei piatti.
- l) tecniche di allestimento della sala e di mise-en place dei tavoli.
- m) modalità di presentazione.
- n) guarnizione e decorazione dei piatti.
- o) tecniche di preparazione e servizi delle bevande.
- p) tecniche di comunicazione e vendita.
- q) principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP.
- r) principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari.

s) principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.

t) la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).

1. Trattamento materie prime e semilavorati alimentari

- pulitura e preparazione degli alimenti.
- conservazione degli alimenti, materie prime e semilavorati.
- alimentari trattati secondo le norme HACCP.

2. Preparazione piatti

- le operazioni di preparazione dei piatti.
- a) preparazione di piatti semplici.
- b) porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti.
- c) controllo visivo/olfattivo .
- d) qualità delle materie prime e dei piatti preparati: date di scadenza, modalità di presentazione dei piatti, ecc.
- e) piatti preparati secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti.

3. Distribuzione pasti e bevande

- le operazioni di distribuzione di pasti e bevande
- a) allestimento sala e tavoli.
- b) presentazione del menù.
- c) acquisizione ordinazione.
- d) somministrazione dei piatti al tavolo.
- e) servizio di distribuzione dei piatti secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti.

4. Preparazione e distribuzione bevande e snack

- le operazioni di preparazione e distribuzione bevande e snack.
- a) allestimento della spazio bar.
- b) preparazione delle bevande e di snack.
- c) somministrazione bevande e snack.
- d) bevande e snack preparati e somministrati secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti.

*Il Quadro Europeo delle Qualifiche, European Qualification Framework (EQF), è una iniziativa dell'Unione Europea per mettere in trasparenza le qualifiche professionali dei Paesi membri e favorire la mobilità sul territorio.