



REGIONE  
PUGLIA



# Programma MiFormoeLavoro

Avviso pubblico per la concessione di un voucher formativo e voucher di servizio per l'accompagnamento al lavoro in favore di disoccupati - POR PUGLIA 2014-2020 Asse VIII - Promuovere la sostenibilità e la qualità dell'occupazione e il sostegno alla mobilità professionale. Azione 8.2 - "Interventi rivolti ai disoccupati" (FSE)

## Percorso Formativo: Master Chef

<b>Percorso Formativo</b>	<b>Master Chef</b>
<b>Figura di riferimento</b>	413 - operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti
<b>Obiettivi del modulo</b>	<p>Il Corso ha l'obiettivo di fornire una preparazione sulla cucina italiana a 360° ed internazionale partendo dalle basi. Il corso, propone un percorso ricco e articolato che tratta tutte le tematiche e le sfaccettature della cucina italiana ed internazionale con una forte componente pratica in ogni fase del corso ancora più accentuata nella parte avanzata in cui il corsista sarà in grado di gestire in autonomia la preparazione di un menù completo, la gestione di una cucina e le sue derrate.</p> <p><b>Argomenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le attrezzature di lavoro</li> <li>• Presentazione e funzionamento dei macchinari di cucina</li> <li>• Come disporre le attrezzature e i banchi da lavoro in laboratorio</li> <li>• Coltelli: informazioni sulla qualità, materiali, forme e criteri di scelta, con esercizi sui principali modi per usarli</li> <li>• Strumenti di cottura</li> <li>• La cucina: le attrezzature e le dotazioni in uso nella lavorazione e nella conservazione delle derrate</li> <li>• La cucina: le nuove tecnologie utilizzate in fase di produzione</li> <li>• Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici e microbiologici</li> <li>• Le tossinfezioni alimentari più comuni</li> <li>• Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP</li> <li>• legislazione generale e speciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro</li> <li>• Norme igienico - sanitarie e di controllo qualità per la gestione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti</li> <li>• Igiene dei prodotti alimentari</li> <li>• I microrganismi ed il loro rapporto con gli alimenti</li> <li>• Conservazione e bonifica dei cibi: buone pratiche di conduzione dei trattamenti</li> <li>• Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature</li> <li>• Igiene personale</li> </ul> <p>L'approvvigionamento delle materie prime:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La scelta dei prodotti</li> <li>• Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime</li> </ul> <p>La gestione delle scorte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuazione delle materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti selezionati e verifica della disponibilità in magazzino o dispensa</li> <li>• Redazione dell'elenco (quantitativo/qualitativo) delle materie prime e delle attrezzature mancanti utilizzando, ove presente, il modulo ordinazione specifico predisposto dalla direzione</li> </ul> <p>Preparare le materie prime</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prelevare le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti in programma</li> <li>• Nettare, pelare, tagliare le verdure</li> <li>• Pulire e eviscerare i prodotti ittici</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pulire, disossare, battere e macinare le carni</li></ul> I tagli di base Preparare i semilavorati Salse e fondi Impasti base salati <ul style="list-style-type: none"><li>• Gli impasti di base salati per le preparazioni classiche in cucina</li><li>• Tecniche di lavorazione e cottura</li><li>• La pasta all'uovo</li><li>• La pasta sfoglia</li><li>• La pasta brisè</li></ul> Impasti base dolci <ul style="list-style-type: none"><li>• Gli impasti per la realizzazione di dolci da forno</li><li>• Tecniche di lavorazione e cottura</li><li>• Dolci al cucchiaino</li><li>• Dal cioccolato alle creme, dai gelati alle bavaresi</li><li>• Tecniche di preparazione e cottura</li></ul> Pianificare le operazioni per l'evasione degli ordini di sala <ul style="list-style-type: none"><li>• Definire la sequenza di operazioni da effettuare al fine di soddisfare gli ordini pervenuti, tenendo conto delle caratteristiche delle pietanze scelte, del numero di commensali e della scansione temporale di somministrazione, attribuendo compiti e responsabilità tra i componenti della brigata di cucina</li><li>• Scelta degli antipasti, dei primi piatti, dei secondi piatti, dei contorni, dessert e frutta/macedonia da inserire nel menù dal punto di vista qualitativo e quantitativo, tenendo conto della stagionalità, dei costi di produzione dei piatti, del flusso standard di clienti</li><li>• Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù</li><li>• Food Cost</li></ul>
<b>Durata (in ore)</b>	210
<b>Prerequisiti d'ingresso</b>	Aver adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolti Passione per la cucina Interesse nei confronti del mondo della ristorazione Abilità manuali
<b>Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti</b>	La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute. Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale. La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.  Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi: <ul style="list-style-type: none"><li>• oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi</li></ul>

Attestazione finale	<ul style="list-style-type: none"> <li>risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti</li> <li>pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.</li> </ul> <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta</li> <li>domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta</li> <li>inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante</li> <li>corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro</li> </ul> <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
	Dichiarazione degli apprendimenti

#### Unità di competenze correlate al Percorso Formativo

Denominazione AdA	Predisposizione di menù semplici
Descrizione della performance	allestire menu semplici in linea con le indicazioni dell'azienda tenendo in considerazione le caratteristiche della clientela di riferimento, l'offerta stagionale ed il costo dei piatti proposti
Unità di competenza correlata	1696
Capacità	<p>abbinare in modo organico e completo i piatti del menù</p> <p>calcolare il costo dei singoli piatti proposti nel menù</p> <p>comprendere le modificazioni organolettiche degli alimenti durante la cottura</p> <p>identificare i principi nutritivi delle materie prime</p>
Conoscenze	<p>caratteristiche dei principali gruppi alimentari (salumi e insaccati, farinacei e cereali, vegetali, legumi, uova, latte e derivati, grassi, carni, prodotti ittici, zuccheri)</p> <p>caratteristiche organolettiche degli alimenti per comprendere le modifiche degli alimenti dopo la cottura</p> <p>criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù</p> <p>elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per predisporre il menù anche in lingua straniera</p> <p>elementi di contabilità aziendale e calcolo professionale per calcolare il costo dei piatti proposti</p> <p>normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro</p> <p>principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti e rendere il menù omogeneo e completo</p> <p>storia, usi e costumi del territorio per offrire un prodotto/servizio rispondente</p> <p>terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria</p>

<b>Denominazione AdA</b>	<b>Approvvigionamento materie prime</b>
<b>Descrizione della performance</b>	effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali
<b>Unità di competenza correlata</b>	1703
<b>Capacità</b>	controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate
<b>Conoscenze</b>	caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria
<b>Denominazione AdA</b>	<b>Trattamento delle materie prime e dei semilavorati</b>
<b>Descrizione della performance</b>	svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco
<b>Unità di competenza correlata</b>	1708
<b>Capacità</b>	identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.) scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette
<b>Conoscenze</b>	caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme haccp disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari



REGIONE  
PUGLIA



principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative  
tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire  
le indicazioni di lavorazione  
utensili per la preparazione dei cibi

FORMAZIONE