

Addetto di cucina

ID 1020

CONOSCENZE BASE

- Principi di microbiologia e chimica;
- Malattie di origine alimentare;
- Tecniche di conservazione e sanificazione;
- Etica, compiti e rapporti con tutte le altre figure professionali componenti la brigata;
- Cura dell'igiene nella manipolazione degli alimenti e nell'uso di utensili ed attrezzature;
- Organizzazione delle strutture e degli spazi;
- Sicurezza nei luoghi di lavoro;
- Normativa alimentare comunitaria e nazionale.

ABILITÀ

- Imparare a tagliare, sbucciare, affettare, tritare e preparare gli ingredienti base utilizzati in cucina in modo corretto e sicuro necessarie nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti;
- Effettuare le diverse lavorazioni delle materie prime e le preparazioni di base, supportando l'attività del cuoco e seguendone le indicazioni, e rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande;
- Curare la conservazione e lo stoccaggio, segnalando le eventuali esigenze di approvvigionamento ai responsabili delle forniture, di generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi secondo i principi, le procedure e le disposizioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, nonché verificare la rispondenza delle merci consegnate dai fornitori sia in termini quantitativi che qualitativi;
- Preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura, sistemazione e decorazione dei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati;
- Familiarità con una varietà di tecniche di cottura, tra cui cottura al vapore, bollitura, frittura, grigliatura, brasatura e altro ancora;
- Essere in grado di adattarsi alle richieste del menu e ai cambiamenti dell'ambiente di lavoro;
- Capacità di lavorare in team con altri membri del personale di cucina per completare le attività in modo efficiente e coordinato.

Livello di accesso Licenza media**Durata** 150 h**Modalità di svolgimento** 50% aula + 50% laboratorio esterno

Visita la pagina sul nostro sito dedicata alla misura **GOL Lombardia**