

# La preparazione degli ingredienti per cucina

ID 1020

## CONOSCENZE BASE

- Tipologia degli ingredienti;
- Tecniche di preparazione;
- Strumenti e attrezzature da cucina

## ABILITÀ

- Saper manipolare gli ingredienti in modo sicuro e igienico, seguendo le migliori pratiche di manipolazione degli alimenti e le normative igienico-sanitarie;
- Essere in grado di eseguire una varietà di tecniche di taglio e la preparazione degli ingredienti in modo preciso e accurato, per garantire risultati uniformi e consistenti;
- Saper organizzare gli ingredienti e gli strumenti necessari per la preparazione degli alimenti in modo efficiente e metodico, riducendo gli sprechi e massimizzando l'efficienza;
- Essere in grado di seguire istruzioni e ricette dettagliate per la preparazione degli ingredienti, comprese le quantità precise e le tecniche specifiche richieste;
- Sviluppare abilità nel risolvere eventuali problemi che possono sorgere durante la preparazione degli ingredienti, come errori di taglio, errate tecniche di preparazione.

**Livello di accesso** Licenza media**Durata** 40 h**Modalità di svolgimento** 50% aula + 50% laboratorio esterno

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