

La preparazione di un piatto

ID 1020

CONOSCENZE BASE

- Ingredienti di base;
- Tecniche di preparazione degli alimenti;
- Stili di cucina di diverse culture e regioni del mondo;
- Norme di sicurezza alimentare e le procedure igieniche..

ABILITÀ

- Comprendere le norme di sicurezza alimentare e le procedure igieniche per prevenire la contaminazione e garantire la sicurezza degli alimenti preparati;
- Acquisire capacità di gestione del tempo per coordinare efficientemente la preparazione di più piatti contemporaneamente, rispettando i tempi di cottura e di servizio;
- Sviluppare abilità nell'assaggiare i piatti e regolare i sapori aggiungendo o bilanciando gli ingredienti per ottenere il risultato desiderato;
- Imparare a presentare i piatti in modo esteticamente gradevole e invitante utilizzando tecniche di decorazione e abbinamento di colori;
- Essere in grado di risolvere eventuali problemi o imprevisti durante la preparazione dei piatti, come errori di cottura o problemi con gli ingredienti disponibili.

Livello di accesso Qualifica professionale

Durata 40 h

Modalità di svolgimento 50% aula + 50% laboratorio esterno



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