

Operatore/Operatrice per l'Approvvigionamento della Cucina

ID 867

OBIETTIVI

Scopo principale dell'azione formativa è fornire ai partecipanti le competenze tecniche e operative necessarie per lavorare efficacemente all'interno delle varie tipologie di imprese di ristorazione, comprese quelle situate in località turistiche. Il corso mira altresì a formare professionisti in grado di assistere il personale della cucina nell'elaborazione e nella presentazione estetica dei piatti destinati alla clientela.

Durante il corso, i partecipanti acquisiranno competenze pratiche per sostenere il personale di cucina nella preparazione accurata e visivamente accattivante dei piatti. Queste competenze includono la selezione, il lavaggio e la preparazione degli ingredienti, nonché la pulizia e la preparazione di frutta e verdura. Inoltre, impareranno a preparare piatti semplici e, se del caso, a decorare e guarnire i piatti prima di servirli ai clienti.

CONTENUTI

- La storia della cucina e la brigata
- Fondi, brodi e salse
- Pasta fresca, risotti e primi piatti
- La carne
- Il pesce
- Secondi piatti
- Gli ortaggi
- Cereali, uova, legumi, grassi e frittura
- Buffet e banchetti
- Progettazione di menù, food cost e gestione
- Mise en place e preparazione dei piatti tradizionali
- Sicurezza nei luoghi di lavoro per lavoratori addetti ad attività classificate basso rischio
- FORMAZIONE GENERALE: concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione - organizzazione della prevenzione aziendale - diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali - organi di vigilanza, controllo e assistenza
- FORMAZIONE SPECIFICA: Il documento di valutazione di rischi (contenuti, specificità e metodologie) - Organizzazione del lavoro - Ambienti di lavoro - I criteri e gli strumenti per l'individuazione e la valutazione dei rischi - Il rischio da stress lavoro-correlato. - I dpi. - Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico - I principali fattori di rischio e le relative misure di prevenzione, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione, panoramica delle varie fonti di rischio sulla base alle attività presenti. - Utensili taglienti e coltelli - Esposizione a temperature elevate. - Ambienti di lavoro e di passaggio. - Elettrici general - Microclima e illuminazione - Rischi infortuni - Meccanici generali - Movimentazione manuale carichi - Movimenti manuali ripetitivi - Incidenti e infortuni mancati - Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico - Lettura di un documento di valutazione del rischio - Rischi biologici, posture incongrue - Procedure esodo e incendi. - Procedure organizzative per il primo soccorso.
- HACCP

Livello di accesso Diploma**Durata** 200 h**Modalità di svolgimento** in aula

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