



Operatore di cucina



INIZIO CORSO: lunedì 15 maggio
2023

durata: 24 ore

Prezzo: **725,90 € (595,00 € + IVA)**

L'operatore di cucina si occupa delle attività relative alla scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati e alla realizzazione di piatti semplici, cucinati e allestiti sulla base di ricettari e/o su indicazioni di altre figure. Si occupa anche dell'allestimento di ambienti e attrezzature di lavoro, secondo gli standard aziendali richiesti e nel rispetto dei criteri di qualità e sicurezza igienico-sanitaria. Si relaziona con gli altri operatori, il capo brigata e lo chef.

Obiettivi:

Il corso intende trasferire nel settore della ristorazione competenze tecniche necessarie a:

-preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi;

-cuocere i diversi alimenti, applicando i metodi di cottura più idonei, avendo preventivamente preparato i semilavorati necessari e provvedendo, infine, alla distribuzione e all'allestimento delle pietanze in piatti o vassoi;

-comporre i piatti da presentare o vassoi da esporre in un buffet, seguendo un personale senso artistico, utilizzando a fini decorativi diversi componenti

-compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari.

Contenuti:

- Tipologie e meccanismi di funzionamento dei principali macchinari e attrezzature e per la preparazione di materie prime e semilavorati
- Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e indicatori di qualità delle materie prime di origine animale e vegetale
- Tecniche per la manipolazione ed il trattamento (pulitura, taglio, cottura, ecc.) di materie prime di origine animale e vegetale
- Caratteristiche organolettiche e nutrizionali, ingredienti, tecniche di lavorazione ed utilizzi delle principali varietà di semilavorati (impasti, salse, condimenti)
- Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne la preparazione ed il trattamento di materie prime e semilavorati
- Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP per quanto concerne la preparazione ed il trattamento di materie prime e semilavorati
- Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù
- Tecniche di preparazione dei piatti
- Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti
- Tipologia, caratteristiche e funzionalità delle attrezzature per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione igienico sanitaria degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina
- Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati

Calendario

Lunedì 15 maggio 2023

9.00-12.30 / 13.00 - 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 8 maggio 2023

Destinatari:

Il corso è rivolto ai dipendenti delle imprese della ristorazione, incaricati di supportare lo chef e la brigata di cucina nella preparazione delle materie prime, nella preparazione dei piatti e nello stoccaggio degli alimenti.