

MISURE FORMATIVE PER L'UPSKILLING DELLE COMPETENZE PERCORSO GOL 2

SETTORE Commercio, turismo, ristorazione e servizi alla persona
SCHEDA INTERNA ENTI FORMAZIONE

Titolo percorso	Conoscenze e competenze per Operatore della ristorazione
Titolo contenuto	<i>Composizione di ricette base della tradizione regionale</i>
Area professionale	Produzione e distribuzione pasti
Qualifica di riferimento	Operatore della ristorazione
Obiettivi formativi	L'obiettivo del corso è quello di fornire ai partecipanti competenze per realizzare ricette base della tradizione regionale
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di preparazione dei piatti • Tecniche di cottura tradizionali e innovative: in acqua (bollire, sbianchire, a bagnomaria, a vapore, ecc.), in grasso (friggere, confit, al salto, ecc.), a calore secco (forno, griglia, ecc.), sottovuoto, al cartoccio, ecc. • Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti
Capacità	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i piatti che possono comporre un menù semplice, applicando le adeguate tecniche di preparazione in base alle diverse tipologie (antipasti, primi, secondi, contorni, dolci, ecc.) • Utilizzare macchinari, strumenti e procedure per la pulitura e preparazione di materie prime e semilavorati, sulla base di specifiche ricette e del piano di lavoro prestabilito • Riconoscere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi, delle lavorazioni e dei tempi di realizzazione del piatto, previsti dalle ricette
Contenuti di massima	<p>La composizione del menù con uno sguardo alle ricette della tradizione regionale</p> <p>Le materie prime: conservazione, stagionalità e tradizione</p> <p>Preparazioni sostenibili e attente al riutilizzo delle materie prime</p> <p>La porzionatura e la sistemazione delle pietanze nei piatti</p>
Descrizione del profilo	L'Operatore della ristorazione è in grado di preparare e distribuire pasti, bevande, snack e piatti veloci, secondo modalità e indicazioni prestabilite e/o in base a specifiche ricette, intervenendo in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio ristorativo, nel rispetto della normativa sulla sicurezza e l'igiene degli alimenti.
Attestato rilasciato	Scheda Capacità e Conoscenze
Durata	70 Ore totali di aula/laboratorio
Numero partecipanti	8 utenti