



Titolo	Addetto al cucina
Descrizione	L'Addetto di cucina supporta cuochi e aiuto-cuochi nella preparazione degli ingredienti, nell'esecuzione di lavori di conservazione dei cibi e nella pulizia di locali e delle attrezzature.
Programma del corso	Attrezzature per la conservazione dei cibi Metodologie di controllo dei prodotti alimentari Modalità di conservazione dei cibi Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari Processi di cottura degli alimenti Processi di stoccaggio degli alimenti Standard di qualità dei prodotti alimentari Modalità di conservazione dei cibi Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari Organizzazione della cucina Processi di cottura degli alimenti Processi di preparazione di piatti Standard di qualità dei prodotti alimentari Nozioni su allergeni e celiachia Elementi di igiene ambientale Elementi di igiene personale
Durata del corso	100 ore
Prerequisiti	Nessuno
Documentazione	Presentazioni del docente e dispense.
Risorse disponibili in aula	Aula e laboratorio pratico
Numero minimo di partecipanti	15/20
Quota d'iscrizione	600€ (iva esente)