

## CORSO: ADDETTO DI CUCINA

**MODALITA' E SEDE DI EROGAZIONE:** In aula c/o la sede di STRADELLA (PV)

**OBIETTIVI:** il corso ha l'obiettivo di trasferire le competenze utili a formare il personale della cucina

### MODULI E CONTENUTI:

#### IGIENE E PULIZIA

**Conoscenze:** 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.

#### PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

**Conoscenze:** 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.

#### CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

**Conoscenze:** Applicare norme e tecniche di conservazione degli alimenti e delle bevande, controllare lo stato di conservazione di cibi e ingredienti nel rispetto della normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP), verificare le scorte presenti ed eventualmente provvedere ad integrarle.

**CERTIFICAZIONE RILASCIATA:** Attestato di Competenza previo superamento dell'esame finale