

# ELEMENTI DI PREPARAZIONE ALIMENTI

Programma GOL

Durata: 300 ore di cui 200 di stage

## CIOFS-FP Piemonte ETS

*CFP "Ist. Immacolata"*

Via Paolo Gallarati,4 - 28100 Novara  
+39 0321 62 31 11 - [lciofs@ciofs.net](mailto:lciofs@ciofs.net)  
NOCF00300L (codice meccanografico)



## ELEMENTI DI PREPARAZIONE ALIMENTI

*CFP "Ist. Immacolata"*

### Obiettivo

Il corso "ELEMENTI di preparazione alimenti" ha come obiettivo l'aggiornamento e il rinforzo delle competenze tecniche e teoriche per:

- la corretta pianificazione del lavoro
- la preparazione di materie prime e semilavorati
- la realizzazione di piatti semplici cucinati e adeguatamente presentati
- nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e HACCP.

Competenze professionali: Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni; Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

### Contenuti

- Accoglienza
- Sicurezza e HACCP
- Parità fra uomini e donne e non discriminazione
- Contribuire allo sviluppo sostenibile e alla difesa dell'ambiente
- Contestualizzare i principi dello sviluppo sostenibile nelle attività economico-produttive del settore di riferimento
- Social Placement
- Informatica e Digitale
- Pianificazione dei processi di lavoro
- Preparazione alimenti

### Destinatari

Disoccupati

### Modalità d'accesso

Colloquio motivazionale e di orientamento

### Certificazione finale

Validazione delle competenze