

# ELEMENTI BASE DI CUCINA

Programma GOL

Durata: 100 ore

## CIOFS-FP Piemonte ETS

*CFP "Madre Daghero"*

Via Paolo Boselli,57 - 10040 Cumiana (TO)

+39 011 90 77 256 - [cciofs@ciofs.net](mailto:cciofs@ciofs.net)

TOCF009009 (codice meccanografico)



## ELEMENTI BASE DI CUCINA

*CFP "Madre Daghero"*

### Obiettivo

Il corso "Elementi base di cucina" 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:

Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene alimentare; Collaborare al processo di approvvigionamento, applicando criteri di selezione delle materie prime; Applicare tecniche per la trasformazione e la somministrazione dei prodotti; Adottare soluzioni creative per la realizzazione del servizio ristorativo

### 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 - preparazione e rielaborazione stage

Informatica e Digitale

Pianificazione dei processi di lavoro

Preparazione alimenti

### Destinatari

Disoccupati

### Modalità d'accesso

Orientamento all'ingresso di presentazione delle attività

### Certificazione finale

Validazione delle competenze