



ADDETTO AI SERVIZI RISTORATIVI (CUOCO) - Profilo non più attivabile dal 12/08/2011

Settore ISFOL: 21 - INDUSTRIA ALBERGHIERA E RISTORAZIONE
SubSettore ISFOL: 2104 - Cucina e ristorazione
Codice Profilo: 2104011

Descrizione

E' una professionalità che opera prevalentemente nel settore della ristorazione. si occupa della produzione dei pasti all'interno di imprese ristorative, di qualsiasi tipologia ed a qualsiasi livello. Elabora il menù in base alla clientela, allo stile dell'azienda, alle disponibilità finanziarie e di magazzino. Gestisce scorte ed approvvigionamenti e garantisce la qualità dei cibi.

Codice ATECO

H55.30 - RISTORANTI

Contenuti di base

- *merceologia degli alimenti e bevande;
- *storia degli alimenti;
- *normative igienico-sanitarie di trattamento e conservazione degli alimenti e bevande;
- *gestione delle metodologie di approvvigionamento materie prime;
- *elementi di antropologia culturale;
- *elementi di lingua francese relativi alla professione;
- *elementi di contabilità aziendale;
- *basi di informatica ed uso del P.C. per la gestione delle risorse e delle scorte;
- *porzionatura e grammatura dei cibi;
- *modalità e tecniche d'uso di confezione culinaria delle varie vivande, suffragata da elementi di dietologia, enologia e scienza dell'alimentazione;
- *utensili e elettrodomestici di cucina, relativo funzionamento e piccola manutenzione;
- *tipologie differenti di utenza del servizio;
- *contratto di lavoro e principali normative regolanti il rapporto di lavoro;
- *igiene del lavoro, prevenzione e pronto soccorso

Contenuti tecnico-professionali

- *controllo di qualità degli alimenti approvvigionati;
- *programmazione e controllo delle scorte di derrate e relativo riordino in funzione dei consumi prevedibili;
- *realizzazione di menù completi;
- *preparazione di dolci con elementi decorativi;

- *conservazione degli alimenti;
- *predisposizione del servizio di erogazione dei cibi;
- *riassetto dei locali/strumenti;
- *rapporti interpersonali a monte ed a valle e con i livelli di responsabilità;
- *previsione dell'evoluzione del proprio ruolo professionale

Contenuti trasversali

Requisiti di ingresso

*Istruzione primo ciclo: diploma di scuola secondaria di primo ciclo - coloro che devono assolvere il diritto-dovere come previsto dalla L.53/2003,devono anche aver frequentato almeno un anno di percorso di Istruzione secondo ciclo; oppure assolvimento di obbligo scolastico con licenza elementare + esperienza lavorativa triennale null

Criteri di selezione

- *valutazione delle motivazioni;
- *test psicotecnici e attitudinali

Sbocchi occupazionali

- *albergo e azienda di ristorazione

Durata

- *ore 1200

Professionalità docente

- *diploma o laurea preferibilmente nel settore economico;
- *esperti del settore;
- *tutor

Attrezzature e sussidi didattici

- *aula attrezzata con lavagna luminosa e a fogli mobili e sussidi audiovisivi e informatici;
- *laboratorio attrezzato con arnesi e apparecchiature occorrenti per l'esercizio della professione

Note