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