

# OPERATORE DI CUCINA - CUOCO

## Cod. corso 8495

**Tipologia di formazione:** PERCORSO LUNGO

**Settore:** SERVIZI TURISTICI

**Livello EOF:** 3

**Titolo d'accesso:** licenza Media

**Età minima prevista:** 18 anni

"Gestione dei crediti formativi". Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione.

**Profilo Formativo:** Supporta gli chef nella preparazione e nella proposizione estetica dei piatti da servire alla clientela. Si occupa di preparare e lavorare gli ingredienti necessari alla realizzazione di pasti caldi e freddi, di conservare ingredienti e semilavorati, di rispettare quanto previsto dal sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e, infine, di garantire le necessarie condizioni di sicurezza relativamente agli ambienti e alle attrezzature. Presta generalmente servizio in qualità di dipendente presso strutture alberghiere dotate del servizio di ristorazione, presso mense collettive, fast food, ristoranti e agenzie di catering. A seconda della tipologia di struttura e della località in cui essa ha sede, il contratto di lavoro può essere o meno stagionale. Si rapporta, assumendosi la responsabilità del proprio operato, allo chef, al maître e si relaziona con gli altri operatori di cucina.

**Requisiti d'accesso:** Il corso è gratuito ed è rivolto ai seguenti destinatari:

Personae dai 30 fino a 65 anni, residenti e/o domiciliate in Campania, che sono, alternativamente in almeno una delle seguenti situazioni:

- Beneficiari di ammortizzatori sociali in costanza di rapporto di lavoro: le specifiche categorie di lavoratori sono individuate dalla Legge di Bilancio 2022;
- Beneficiari di ammortizzatori sociali in assenza di rapporto di lavoro: disoccupati percettori di NASPI o DIS-COLL;
- Beneficiari di sostegno al reddito di natura assistenziale: percettori del Reddito di cittadinanza;
- Lavoratori fragili o vulnerabili: donne in condizioni di svantaggio, persone con disabilità, lavoratori maturi (55 anni e oltre), persone che sono in carico o sono segnalate dagli enti che operano nel sistema dei servizi sociali o sociosanitari e/o sono inserite in progetti/interventi di inclusione sociale;
- Disoccupati senza sostegno al reddito: disoccupati da almeno sei mesi, altri lavoratori con minori opportunità occupazionali (giovani e donne, anche non in condizioni di fragilità), lavoratori autonomi che cessano l'attività o con redditi molto bassi;
- Lavoratori con redditi molto bassi (i cosiddetti working poor): il cui reddito da lavoro dipendente o autonomo sia inferiore alla soglia dell'incapienza secondo la disciplina fiscale.

Sono invece esclusi dal programma i giovani NEET/NON NEET (meno di 30 anni) temporaneamente beneficiari del programma Garanzia Giovani.

## Elenco Unità di competenza previste dal RRTO

- **KC Competenze digitali:**

### COMUNICAZIONE E COLLABORAZIONE

Gestire il processo informativo, attraverso la comunicazione scritta, in presenza o da remoto, filtrando e trasmettendo messaggi, curando i rapporti con interlocutori interni ed esterni all'azienda.

**Risultato formativo Atteso:** Cura della comunicazione con i diversi interlocutori. Interagire con gli altri attraverso le tecnologie digitali, condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali, esercitare la cittadinanza attraverso le tecnologie digitali, collaborare attraverso le tecnologie digitali, gestire l'identità digitale.

*Abilità:*

Collaborare all'individuazione delle più idonee forme di comunicazione e promozione Comunicare con diversi mezzi e cooperare con gli altri operatori. Favorire il flusso informativo e comunicativo all'interno del gruppo di lavoro. Utilizzare attrezzature multimediali e social media. Utilizzare social network. Promuovere il rispetto delle regole di netiquette. Utilizzare sistemi identity management system (ims).

*Conoscenza:*

Comunicazione multimediale. Atteggiamenti e comportamenti che instaurano rapporti positivi e collaborativi tra i componenti di una squadra di lavoro in rapporto alle responsabilità di ognuno dei componenti. Tecniche di costruzione clima aziendale collaborativo. Caratteristiche e potenzialità dei software per il social network.

### **1. Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari (17)**

Conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

**Risultato formativo atteso**

*Abilità:*

Definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo. Definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.). Dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti. Gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato. Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento. Identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio. Stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando. Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di "fuori controllo".

*Conoscenza:*

Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp. Procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti. Tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività. Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti.

### **2. Preparazione dei dolci (340)**

Dolci preparati nel rispetto della normativa igienico - sanitaria e secondo le richieste del cliente.

**Risultato formativo Atteso**

*Abilità:*

Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro.

**Sede Legale e amministrativa:** Via Annunziatella, 23 CAP 80053, Castellammare di Stabia (NA),

tel/fax 081 19327794, C.F. 95071160634 E-mail: [icf.formazione@gmail.com](mailto:icf.formazione@gmail.com) pec: [icf@unimpresa.sicurezza postale.it](mailto:icf@unimpresa.sicurezza postale.it)

N. Accreditamento Regione Campania 00757/07/05 – Provider AGENAS N. 6427 – inserito nell'Albo di Agenzie per il Lavoro ANPAL – Intermediazione del lavoro art. 6 co. 1 e del D.lgs. 276/2003 codice C129S478646

Applicare criteri di decorazione. Applicare procedure di controllo/regolazione processo di cottura prodotti da forno. Applicare tecniche di preparazione degli impasti. Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione. Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni. Utilizzare attrezzature ed utensili idonei per la farcitura e la decorazione dei prodotti di pasticceria (sac a poche, aerografi, spatole, macchine per la lavorazione dello zucchero, ecc). Utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno. Utilizzare modalità di controllo e regolazione qualità formatura dell'impasto.

*Conoscenza:*

Caratteristiche e modalità d'uso delle materie prime e dei preparati di base per la pasticceria di cucina. Elementi di gastronomia. Elementi di scienze e tecnologie alimentari. Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp). Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp. Tecniche di farcitura prodotti di pasticceria. Processi di lievitazione. Impianti di cottura prodotti da forno (forni statici, rotativi, ventilati): tipologie e funzionamento.

### **3. Preparazione dei piatti complessi (342)**

Piatti complessi e della tradizione culinaria locale preparati secondo le richieste del cliente conformemente agli standard di qualità e igienico-sanitari.

#### **Risultato formativo Atteso**

*Abilità:*

Adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro. Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti. Applicare tecniche di cottura dei cibi (al forno, bollitura, frittura, ecc). Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni. Preparare contorni e antipasti di varia tipologia (caldi, freddi, magri, grassi, le insalate da antipasto e composte). Preparare fondi di cucina e piatti a base di uova. Preparare minestre, zuppe e vellutate. Preparare piatti tipici della cucina locale. Preparare primi piatti complessi (pasta fresca all'italiana, specialità a base di pasta secca, crespelle, gnocchi, specialità a base di riso) applicando le tecniche di cottura più idonee. Preparare salse per varie tipologie di impiego (brune di base, al pomodoro, bianche di base, brune composte, bianche composte, salse fini, salse fredde, emulsionate, ecc.). Preparare secondi piatti e frittiture. Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e composizione artistica di piatti e vassoi. Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi. Utilizzare utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi.

*Conoscenza:*

Attrezzature per la conservazione dei cibi. Elementi di gastronomia. Modalità di conservazione dei cibi. Modalità e strumenti di sporzionatura e impiattamento degli alimenti. Modalità e tecniche di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp. Organizzazione funzionale del reparto cucina. Processi di cottura degli alimenti. Processi di preparazione di piatti complessi. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti. Ricette tipiche e tradizionali, anche di piatti complessi. Standard di qualità dei prodotti alimentari. Tecniche e strumenti per la preparazione di salse e fondi di cucina. Tipologie di farciture. Utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi.

#### 4. Preparazione dei piatti semplici (344)

Piatti preparati secondo le richieste del cliente conformemente agli standard di qualità e igienico-sanitari.

##### **Risultato formativo Atteso**

###### *Abilità:*

Adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro. Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti. 4. Applicare tecniche di cottura dei cibi (al forno, bollitura, frittura, ecc). Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni. Preparare contorni a base di verdure. Preparare primi piatti a base di pasta fresca o secca con condimenti di base. Preparare secondi semplici a base di carne o pesce. Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi. Utilizzare utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi

###### *Conoscenza:*

Attrezzature per la conservazione dei cibi. Elementi di gastronomia. Modalità di conservazione dei cibi. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp. Organizzazione funzionale del reparto cucina. Processi di cottura degli alimenti. Processi di preparazione di piatti. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti. Ricette tipiche e tradizionali. Standard di qualità dei prodotti alimentari. Utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi.

#### **Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari (436)**

Materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari.

##### **Risultato formativo Atteso**

###### *Abilità:*

Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche. Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio ecc.). Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati. Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni. Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime. Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari. Segnalare il livello di deterioramento/deperimento delle materie/prodotti impiegati.

###### *Conoscenza:*

Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti. Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati. Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di pulitura, preparazione e conservazione delle materie prime.

**Durata complessiva: 400 ore**

**Modalità di svolgimento: AULA + DAD + STAGE/Project work**

Unità di competenza	Totale Ore	Di cui Aula	Di cui DAD	Di cui Attività pratiche
<b>KC: COMPETENZE DIGITALI</b>	20	10	10	
<b>1. Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari (17)</b>	60	30	30	
<b>2. Preparazione dei dolci (340)</b>	50	30	20	
<b>3. Preparazione dei piatti complessi (342)</b>	50	30	20	
<b>4. Preparazione dei piatti semplici (344)</b>	50	30	20	
<b>5. Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari (436)</b>	50	20	30	
<b>stage/ Competenze Applicate</b>	120			120
<b>totale</b>	<b>400</b>	<b>150</b>	<b>130</b>	<b>120</b>

**Al termine del percorso:**

Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti per la valutazione finale degli apprendimenti  
Certificazione rilasciata al termine del percorso: **"Certificazione di qualifica professionale" per "Operatore di Cucina - Cuoco"**.