

**Regione Umbria**  
**Catalogo Unico Regionale dell'Offerta di Apprendimento**  
**- Scheda corso ID 21797 -**

**Denominazione progetto**

Addetto alla cucina (aiuto-cuoco)

Sezione 1 (Profili completi)

## SEZIONE A

### SOGGETTO EROGATORE DELLA FORMAZIONE A CATALOGO E SEDE DI SVOLGIMENTO

#### A.1 Coordinate del soggetto richiedente l'inserimento a catalogo dell'offerta formativa

Denominazione e ragione sociale:	FENICE FORMAZIONE S.R.L.
Natura giuridica:	Società a responsabilità limitata
Rappresentante legale (Cognome e Nome):	Gaspari Martina
Indirizzo sede legale:	Via G. di Vittorio 45
CAP - Comune - Provincia:	05100 - Terni - TR
Telefono:	0744086679
Fax:	0744086094
Indirizzo e-mail:	info@feniceformazione.com
Sito web:	www.feniceformazione.com
Partita IVA	01530160553
Codice fiscale	01530160553
Registrazione c/o Camera di Commercio:	di Terni - n. TR - 104358 - anno 2014

#### A.2 Referente del progetto

Nome e Cognome:	Poddi Letizia
Telefono:	0744086679
Fax:	0744086694

#### A.3 Posizione del soggetto richiedente

Organismo singolo
-------------------

#### A.4 Tipologia di soggetto erogatore dell'attività formativa a catalogo

Ente di formazione accreditato dalla Regione Umbria per la macrotipologia: Formazione iniziale - Formazione superiore - Formazione continua e permanente
---

#### A.5 Sedi di svolgimento dell'attività formativa a catalogo

N. Sede:	1
Denominazione:	FENICE FORMAZIONE srl
Indirizzo:	Via G. Di Vittorio
N. civico/piano:	45
CAP - Comune - Provincia:	05100 - Terni - TR
Telefono:	0744/086679
Stato accreditamento sede:	La sede è già stata accreditata
La sede è destinata all'erogazione di attività di FAD:	Sì

SEZIONE A-Raggruppamenti

---

COMPOSIZIONE DI ATI/ATS

(riportare le informazioni per i soggetti diversi dal capofila)

## SEZIONE B

### TIPOLOGIA DELL'OFFERTA FORMATIVA

#### B.1 Tipologia di progetto

- Formazione post-obbligo formativo e post-diploma
- Formazione per la creazione d'impresa

#### B.2/B.3 Settore economico professionale del corso

Servizi turistici

#### B.4 Obiettivi dell'offerta formativa (descrizione sintetica)

L'obiettivo della presente offerta formativa è quello di formare l'addetto alla cucina quale figura professionale che opera nel settore della ristorazione, rivolgendo in particolare la sua attività alla produzione delle basi e dei semilavorati ed al supporto dell'addetto qualificato nella preparazione dei piatti finiti. Gestisce, inoltre, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature, lo stoccaggio e la conservazione delle materie prime.

#### B.5 Risultati attesi (descrizione sintetica)

L'addetto alla cucina sarà in grado di operare nel settore della ristorazione, rivolgendo in particolare la sua attività alla produzione delle basi e dei semilavorati ed al supporto dell'addetto qualificato nella preparazione dei piatti finiti. Gestisce, inoltre, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature, lo stoccaggio e la conservazione delle materie prime.

#### B.6 Destinatari dell'offerta formativa e requisiti di ammissione

Tipologia di destinatari:	Occupati e disoccupati che abbiano assolto l'obbligo di istruzione
Requisiti di ammissione:	Aver assolto l'obbligo di istruzione - Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo. - I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.
Modalità di accertamento del possesso individuale dei requisiti di ammissione:	Attraverso presentazione del curriculum vitae; Per i cittadini stranieri somministrazione di un test per l'accertamento della conoscenza della lingua italiana orale e scritta.
Previsione e modalità di riconoscimento del credito di ammissione :	Per il riconoscimento dei crediti di ammissione saranno applicate le procedure e le modalità previste dalla DGR n. 1429 del 3/09/2007

#### B.7 Numero di destinatari (per edizione)

15

#### B.8 Metodologie di intervento per la realizzazione degli obiettivi previsti dall'offerta formativa

Il percorso nella sua architettura didattica, intende offrire l'acquisizione di competenze per tecnico professionali per l'esercizio della professione di cuoco. Per tanto, obiettivi formativi del percorso si riferiscono a competenze chiavi, centrali per la figura professionale in uscita al percorso come:

“Operare nel settore della ristorazione” “Pianificare l’offerta gastronomica e definire le necessità di approvvigionamento”  
“Preparare e conservare semilavorati - cucina”  
“Preparare antipasti caldi e freddi”  
“Preparare primi piatti”  
“Preparare secondi piatti”  
“Preparare pietanze varie a base di uova e/o formaggi”  
“Preparare piatti della tradizione umbra”  
“Monitorare le scorte di cucina”  
“Organizzare il posto di lavoro e programmare la sequenza di esecuzione degli ordini”  
“Coordinare i collaboratori nella realizzazione del servizio – Strutture ricettive”  
“Condurre il sistema di garanzia dell’igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione”  
“Lavorare in Sicurezza nell’ambito dei servizi di ristorazione”  
“Valutare la qualità del servizio offerto nell’ambito delle strutture ricettive”

### **B.9 Disseminazione e pubblicizzazione dei risultati del progetto (descrizione sintetica)**

Il presente percorso formativo intende formare l’addetto qualificato alla cucina quale figura professionale che opera nel settore della ristorazione, dove si occupa dell’intero processo di preparazione dei cibi, dalla fase iniziale di definizione delle caratteristiche dell’offerta (menù), all’acquisito delle materie prime, alla loro lavorazione secondo le tecniche e gli standard codificati nei ricettari o elaborati autonomamente. In quanto addetto qualificato, è inoltre responsabile dell’organizzazione e della gestione dei fattori produttivi (incluso l’eventuale personale di cucina), garantendo la qualità dei cibi ed il rispetto delle norme di igiene e sicurezza.

### **B.10 Eventuali aziende che hanno mostrato interesse al progetto, specificando denominazione, sede, settore di attività e natura dell’interesse**

## SEZIONE C

### RIFERIMENTO PROFESSIONALE DELL'OFFERTA FORMATIVA ED ATTESTAZIONE PREVISTA IN ESITO AL PERCORSO

#### C.1 Denominazione proposta del profilo professionale

Addetto alla cucina (AIUTO-CUOCO)

#### C.2 Descrizione sintetica del profilo professionale

L'addetto alla cucina opera nel settore della ristorazione, rivolgendo in particolare la sua attività alla produzione delle basi e dei semilavorati ed al supporto dell'addetto qualificato nella preparazione dei piatti finiti. Gestisce, inoltre, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature, lo stoccaggio e la conservazione delle materie prime.

#### C.3 Posizione univoca nella classificazione ISTAT CP 2011

5.2.2.1.0

#### C.4 Posizione/i nella classificazione ISTAT ATECO 2007

56.10.11 - ristorazione con somministrazione

56.21.00 - catering per eventi, banqueting

56.29.10 - mense

56.29.20 - catering continuativo su base contrattuale

#### C.5 Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

Macro-processo di riferimento	Unità di Competenza
Definire Obiettivi e risorse	UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"
	UC.2 "Esercitare la professione di addetto alla cucina"
	UC.3 "Operare nel settore della ristorazione"
Gestire il sistema cliente	nessuna
Produrre beni/erogare servizi	UC.4 "Preparare e conservare semilavorati - cucina"
	UC.5 "Realizzare preparazioni gastronomiche semplici"
	UC.6 "Assistere e collaborare alla preparazione dei piatti"
Gestire i fattori produttivi	UC.7 "Allestire il posto di lavoro – Addetto alla cucina"
	UC.8 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione"
	UC.9 "Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione"
	UC.10 "Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito delle strutture ricettive"

#### C.6 Tipo di attestazione obbligatoria prevista

Attestato di qualifica di cui è richiesto il rilascio alla Regione

#### C.7 Eventuali altre attestazioni di cui è previsto il rilascio (e indicazione delle relative modalità)

Il completamento della UFC 9 "Sicurezza sul luogo di lavoro", con il superamento della prova di verifica, consente il rilascio di attestazione finalizzata all'idoneità dei lavoratori a svolgere mansioni nel settore di riferimento (secondo la classificazione

**C.8 Descrizione delle singole Unità di Competenza**

Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"
Macroprocesso di riferimento:	Definire Obiettivi e risorse
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.2 "Esercitare la professione di addetto alla cucina"
Macroprocesso di riferimento:	Definire Obiettivi e risorse
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.2 "Esercitare la professione di addetto alla cucina"
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.3 "Operare nel settore della ristorazione"
Macroprocesso di riferimento:	Definire Obiettivi e risorse
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.3 "Operare nel settore della ristorazione"
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.4 "Preparare e conservare semilavorati - cucina"
Macroprocesso di riferimento:	Produrre beni/erogare servizi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.4 "Preparare e conservare semilavorati - cucina"
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	

Abilità minime:	
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.5 “Realizzare preparazioni gastronomiche semplici”
Macroprocesso di riferimento:	Produrre beni/erogare servizi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.5 “Realizzare preparazioni gastronomiche semplici”
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.6 “Assistere e collaborare alla preparazione dei piatti”
Macroprocesso di riferimento:	Produrre beni/erogare servizi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.6 “Assistere e collaborare alla preparazione dei piatti”
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.7 “Allestire il posto di lavoro – Addetto alla cucina”
Macroprocesso di riferimento:	Gestire i fattori produttivi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.7 “Allestire il posto di lavoro – Addetto alla cucina”
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.8 “Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione”
Macroprocesso di riferimento:	Gestire i fattori produttivi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.8 “Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione”
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	



Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.9 "Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione"
Macroprocesso di riferimento:	Gestire i fattori produttivi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.9 "Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione"
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.10 "Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito delle strutture ricettive"
Macroprocesso di riferimento:	Gestire i fattori produttivi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.10 "Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito delle strutture ricettive"
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	

## SEZIONE D

### ARTICOLAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

#### D.1 Articolazione del percorso

Numero segmento/ UFC	Titolo Segmento/UFC	Denominazione della UC di riferimento	Costo UFC	Durata (ore)	di cui erogate in Fad
1	Segmento di accoglienza e messa a livello		50,00 €	2:00	0:00
1	UFC 1. "Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"	UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"	150,00 €	6:00	3:00
2	UFC 2. "L'attività professionale di addetto alla cucina"	UC.2 "Esercitare la professione di addetto alla cucina"	100,00 €	5:00	0:00
3	UFC 3. "Il settore della ristorazione"	UC.3 "Operare nel settore della ristorazione"	300,00 €	12:00	0:00
4	UFC 4. "Preparazione di semi-lavorati"	UC.4 "Preparare e conservare semilavorati - cucina"	1050,00 €	64:00	0:00
5	UFC 5. "Preparazioni gastronomiche semplici"	UC.5 "Realizzare preparazioni gastronomiche semplici"	1350,00 €	90:00	0:00
6	UFC 6. "Collaborazione ed assistenza alla preparazione di piatti elaborati"	UC.6 "Assistere e collaborare alla preparazione dei piatti"	100,00 €	4:00	0:00
7	UFC 7. "Allestimento del posto di lavoro"	UC.7 "Allestire il posto di lavoro – Addetto alla cucina"	100,00 €	4:00	0:00
8	UFC 8. "Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro"	UC.8 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione"	300,00 €	12:00	6:00
9	UFC 9. "Sicurezza sul luogo di lavoro"	UC.9 "Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione"	200,00 €	8:00	0:00
10	UFC 10. "Valutazione della qualità del proprio operato"	UC.10 "Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito delle strutture ricettive"	200,00 €	8:00	0:00
11	STAGE			70:00	
Totale durata del percorso				285:00	9:00

#### D.2 Riconoscimento dei crediti formativi

Moduli/segmenti/UFC per i quali non è eventualmente previsto il riconoscimento dei crediti di frequenza e motivazione della proposta:	<p>I Segmenti e le UFC che non saranno inseriti nel procedimento del riconoscimento poiché oggetto professionalizzante del corso, sono le seguenti:</p> <p>Segmento di accoglienza e messa a livello;</p> <p>UFC 1. "Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"</p> <p>UFC 2. "L'attività professionale di addetto alla cucina"</p> <p>UFC 3. "Il settore della ristorazione"</p> <p>UFC 4. "Preparazione di semi-lavorati"</p> <p>UFC 5. "Preparazioni gastronomiche semplici"</p> <p>UFC 6. "Collaborazione ed assistenza alla preparazione di piatti elaborati"</p> <p>UFC 7. "Allestimento del posto di lavoro"</p> <p>UFC 8. "Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro"</p> <p>UFC 10. "Valutazione della qualità del proprio operato"</p> <p>Nel caso dei suddetti segmenti/UFC non si prevede il riconoscimento dei crediti in quanto si ritiene che essi siano strettamente connessi alle figura professionale in uscita e altamente professionalizzanti e dunque indispensabili per l'ottenimento della qualifica prevista</p>
---	---

### D.3 Caratteristiche dei singoli segmenti/UFC

Numero segmento/UFC:	1		
Titolo del segmento/UFC:	Segmento di accoglienza e messa a livello		
Denominazione della UC di riferimento:			
Obiettivo formativo:	Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza.		
Costo dell'UFC:	50,00 €		
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>		<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza.		2:00	0:00
Totale durata segmento/UFC		2:00	0:00
Numero segmento/UFC:	1		
Titolo del segmento/UFC:	UFC 1. "Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"		
Denominazione della UC di riferimento:	UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"		
Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze utili a definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale ed a comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato.</li> </ul>		
Costo dell'UFC:	150,00 €		
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>		<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato.</li> <li>• Format tipo di contratto.</li> <li>• Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori.</li> <li>• Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo.</li> <li>• Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio.</li> </ul>	6:00	3:00
<b>Totale durata segmento/UFC</b>	<b>6:00</b>	<b>3:00</b>

Numero segmento/UFC:	2
Titolo del segmento/UFC:	UFC 2. "L'attività professionale di addetto alla cucina"
Denominazione della UC di riferimento:	UC.2 "Esercitare la professione di addetto alla cucina"
Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di addetto alla cucina (CCNL di riferimento, principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività ristorativa in forma di impresa), al fine di poter avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività in oggetto.</li> <li>• Acquisire le conoscenze relative alle tipologie e caratteristiche delle figure professionali nell'ambito della ristorazione: la brigata di cucina e il personale di sala: ruoli, attività e responsabilità.</li> </ul>
Costo dell'UFC:	100,00 €

<b>Contenuti e progressione delle attività</b>	<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo di inquadramento 2.1 "Principi e norme di esercizio dell'attività professionale di addetto qualificato alla cucina".</li> </ul> CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto.	2:00	0:00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo di inquadramento 2.2 "Le professioni nel settore della ristorazione"</li> </ul> La brigata di cucina: ruoli, attività e responsabilità.	3:00	0:00
<b>Totale durata segmento/UFC</b>	<b>5:00</b>	<b>0:00</b>

Numero segmento/UFC:	3
Titolo del segmento/UFC:	UFC 3. "Il settore della ristorazione"
Denominazione della UC di riferimento:	UC.3 "Operare nel settore della ristorazione"
Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze relative alle caratteristiche delle diverse tipologie e formule di ristorazione in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerte gastronomiche, tipologia di clientela, normativa europea, nazionale e regionale applicabile al fine di poter avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività in oggetto.</li> <li>• Acquisire le conoscenze relative al funzionamento del sistema della ristorazione, elementi di analisi del mercato e della clientela e principali tendenze evolutive del settore al fine di comprenderne e analizzarne le caratteristiche e le peculiarità e le relazioni con gli altri settori o aree turistiche.</li> </ul>
Costo dell'UFC:	300,00 €

<b>Contenuti e progressione delle attività</b>	<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
--	---------------------	----------------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo di inquadramento 3.1 “Tipologie e caratteristiche delle diverse forme di ristorazione”.</li> </ul> <p>Elementi di marketing turistico e territoriale.</p> <p>Principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore della ristorazione.</p>	8:00	0:00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo di inquadramento 3.2 “Il mercato della ristorazione ed elementi di marketing territoriale”.</li> </ul> <p>Elementi di analisi dei mercati, segmentazione della clientela sulla base del profilo di acquisto e conseguente definizione delle caratteristiche tipo dell'offerta.</p>	4:00	0:00
<b>Totale durata segmento/UFC</b>	<b>12:00</b>	<b>0:00</b>

Numero segmento/UFC:	4
Titolo del segmento/UFC:	UFC 4. “Preparazione di semi-lavorati”
Denominazione della UC di riferimento:	UC.4 “Preparare e conservare semilavorati - cucina”
Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze di base di merceologia del settore al fine di essere in grado di preparare e conservare semi-lavorati per le successive fasi di preparazione dei piatti.</li> <li>• Acquisire le conoscenze di base per la manipolazione ed il trattamento dei semi-lavorati crudi.</li> <li>• Acquisire le conoscenze relative alle tecniche di sezionatura, sfilettatura e pulitura di carni e pesce.</li> <li>• Acquisire le conoscenze relative al ricettario per la preparazione di salse e condimenti.</li> <li>• Acquisire le conoscenze teoriche di base per poter preparare impasti dolci e salati in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti.</li> <li>• Per ogni modulo (4.2, 4.3, 4.4, 4.5) sono previste contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche delle ore di esercitazione pratica in cucina, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.</li> </ul>
Costo dell'UFC:	1050,00 €

<b>Contenuti e progressione delle attività</b>	<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo di inquadramento 4.1 “Elementi di merceologia di settore: vegetali; carni; prodotti ittici; impasti; salse e condimenti; caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico”.</li> </ul> <p>Elementi di merceologia di settore: vegetali (cereali, legumi, verdura); carni (rosse, bianche, cacciagione); prodotti ittici; impasti (all'uovo, sfoglia, frolla, brisé, impasti di uova, pasta per il pane e la pizza); salse e condimenti; caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico; modalità di conservazione e possibili alterazioni.</p> <p>Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti).</p> <p>Fasi del processo di conserMetodi di controllo, rischi ed errori frequenti.</p>	10:00	0:00

<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo 4.2 “Tecniche di manipolazione e trattamento di vegetali crudi, carni crude, prodotti ittici crudi ”.</li> </ul> <p>Tecniche di manipolazione e trattamento di vegetali crudi, carni crude, prodotti ittici crudi (operazione di marinatura e/o messa in salamoia).</p>	2:00	0:00
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo 4.3 “Tecniche di sezionatura delle carni, pulitura e spurgo dei prodotti ittici crudi, sfilettatura dei pesci”.</li> </ul> <p>Tecniche di sezionatura delle carni, pulitura e spurgo dei prodotti ittici crudi, sfilettatura dei pesci.</p>	2:00	0:00
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo 4.4 “Ricettario di base relativo a salse e condimenti e tecniche di cottura delle salse”.</li> </ul> <p>Ricettario di base relativo a salse e condimenti.</p> <p>Tecniche di cottura della salsa.</p>	2:00	0:00
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo 4.5 “Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti; lavorazione della pasta laminata o trafilata; taglio della pasta”.</li> </ul> <p>Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti; lavorazione della pasta laminata o trafilata; taglio della pasta.</p> <p>Indicatori della bontà e qualità dei vegetali, carni, prodotti ittici, salse/condimenti, impasti</p> <p>Elementi di chimica (implicazioni chimico-fisiche nella formazione degli impasti; parametri tecnologici; maturazione dell'impasto).</p>	2:00	0:00
<ul style="list-style-type: none"> <li>Esercitazioni pratiche</li> </ul>	46:00	0:00
<b>Totale durata segmento/UFC</b>	<b>64:00</b>	<b>0:00</b>

Numero segmento/UFC:	5	
Titolo del segmento/UFC:	UFC 5. “Preparazioni gastronomiche semplici”	
Denominazione della UC di riferimento:	UC.5 “Realizzare preparazioni gastronomiche semplici”	
Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquisire le conoscenze di base di scienza dell'alimentazione necessarie per poter esercitare una professione nell'ambito della ristorazione.</li> <li>Acquisire le conoscenze di base di merceologia del settore: riso, pasta, brodi e minestre, formaggi, uova, per la realizzazione di ricette gastronomiche semplici.</li> <li>Acquisire le conoscenze relative al ricettario di base per la preparazione antipasti caldi e freddi; primi piatti; secondi piatti a base di carne; secondi piatti a base di prodotti ittici; pietanze varie a base di uova e/o formaggi.</li> <li>Acquisire le conoscenze teoriche in materia di ingredienti, tecniche di preparazione, metodi di cottura per poter preparare di piatti semplici.</li> <li>Applicare le conoscenze teoriche al fine di acquisire la competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla.</li> </ul>	
Costo dell'UFC:	1350,00 €	
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>	<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo di inquadramento 5.1 “Elementi di scienza dell'alimentazione”.</li> </ul> <p>Elementi di scienza dell'alimentazione.</p>	4:00	0:00

• Modulo di inquadramento 5.2 “Elementi di merceologia alimentare” Elementi di merceologia alimentare: il riso, la pasta, brodi e minestre, il formaggio, le uova.	8:00	0:00
• Modulo di inquadramento 5.3 “Ricettario di base relativo a preparazione gastronomiche semplici”.	16:00	0:00
• Modulo di inquadramento 5.4 “Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di piatti semplici.”	2:00	0:00
• Esercitazioni pratiche	60:00	0:00
<b>Totale durata segmento/UFC</b>	<b>90:00</b>	<b>0:00</b>

Numero segmento/UFC:	6
Titolo del segmento/UFC:	UFC 6. “Collaborazione ed assistenza alla preparazione di piatti elaborati”
Denominazione della UC di riferimento:	UC.6 “Assistere e collaborare alla preparazione dei piatti”
Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze teoriche in materia di indicatori della qualità per conoscere e giudicare la riuscita e la bontà dei piatti.</li> <li>• Acquisire le conoscenze relative a concetti di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, etc. al fine di sapersi di coordinare con i propri colleghi.</li> </ul>
Costo dell'UFC:	100,00 €

<b>Contenuti e progressione delle attività</b>	<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
• Modulo 6.1 “Indicatori di qualità applicabili al processo di elaborazione dei piatti.” Indicatori di qualità applicabili al processo di elaborazione dei piatti.	2:00	0:00
• Modulo 6.2 “ Concetti di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo”. Concetti di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo.	2:00	0:00
<b>Totale durata segmento/UFC</b>	<b>4:00</b>	<b>0:00</b>

Numero segmento/UFC:	7	
Titolo del segmento/UFC:	UFC 7. “Allestimento del posto di lavoro”	
Denominazione della UC di riferimento:	UC.7 “Allestire il posto di lavoro – Addetto alla cucina”	
Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze relative al funzionamento dei dispositivi e della strumentazione della cucina per poter esercitare la professione in oggetto.</li> <li>• Acquisire le conoscenze relative all'organizzazione del posto mobile al fine di saperlo sistemare in modo funzionale alla realizzazione delle ricette da realizzare e saper definire la sequenza di operazioni da effettuare.</li> </ul>	
Costo dell'UFC:	100,00 €	
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>	<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>•Modulo 7.1 “Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e dei relativi dispositivi di controllo; strumenti, utensili e attrezzature della cucina”. Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza. Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili da cucina. Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature da cucina e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza. Terminologia tecnica di cucina.</li> </ul>	2:00	0:00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 7.2 “L’organizzazione del posto mobile di lavoro” Buone prassi per l’organizzazione del posto mobile di lavoro.</li> </ul>	2:00	0:00
<b>Totale durata segmento/UFC</b>	<b>4:00</b>	<b>0:00</b>

Numero segmento/UFC:	8
Titolo del segmento/UFC:	UFC 8. “Sistema di garanzia dell’igiene e della pulizia del luogo di lavoro”
Denominazione della UC di riferimento:	UC.8 “Condurre il sistema di garanzia dell’igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione”
Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona.</li> <li>• Acquisire le conoscenze in materia di metodologie per l’applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire le salubrità dell’area di lavoro e delle attrezzature in uso.</li> </ul>
Costo dell’UFC:	300,00 €

<b>Contenuti e progressione delle attività</b>	<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 8.1 “Sistema di garanzia dell’igiene dei prodotti alimentari” Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari . Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni.</li> </ul>	8:00	4:00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 8.2 “Pulizia e sanificazione dell’ambiente di lavoro” Principi di igiene e cura della persona. Sistemi e metodi di gestione dell’igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti. Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina.</li> </ul>	4:00	2:00
<b>Totale durata segmento/UFC</b>	<b>12:00</b>	<b>6:00</b>

Numero segmento/UFC:	9
Titolo del segmento/UFC:	UFC 9. “Sicurezza sul luogo di lavoro”
Denominazione della UC di riferimento:	UC.9 “Lavorare in sicurezza nell’ambito dei servizi di ristorazione”
Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità richieste.</li> <li>- Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione</li> </ul>
Costo dell’UFC:	200,00 €



<b>Contenuti e progressione delle attività</b>	<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
Modulo 9.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità" Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08	4:00	0:00
Modulo 9.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale" Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.	4:00	
Totale durata segmento/UFC	8:00	0:00

Numero segmento/UFC:	10
Titolo del segmento/UFC:	UFC 10. "Valutazione della qualità del proprio operato"
Denominazione della UC di riferimento:	UC.10 "Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito delle strutture ricettive"
Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità del proprio operato nell'ambito di un servizio di ristorazione</li> <li>• Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti nelle unità precedenti, in modo da definire le caratteristiche essenziali di un sistema di valutazione della qualità del proprio operato.</li> </ul>
Costo dell'UFC:	200,00 €

<b>Contenuti e progressione delle attività</b>	<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
• Modulo 10.1 "Valutazione della qualità del proprio operato nell'ambito di un servizio di ristorazione: indicatori" Aspetti di gestione della qualità di un processo di erogazione di servizi. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Modalità operative di valutazione della qualità di un servizio.	4:00	0:00
• Project work: Definizione del sistema di valutazione	4:00	0:00
Totale durata segmento/UFC	8:00	0:00

Numero segmento/UFC:	11
Titolo del segmento/UFC:	STAGE
Denominazione della UC di riferimento:	
Obiettivo formativo:	
Costo dell'UFC:	

<b>Contenuti e progressione delle attività</b>	<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
Esperienza pratica in azienda	70:00	
Totale durata segmento/UFC	70:00	0:00

#### **D.4 Descrizione delle risorse dedicate alla eventuale realizzazione di attività in FaD**

Piattaforma Moodle (Modular Object-Oriented Dinamic Learning) con sistema di monitoraggio delle attività online attraverso la risorsa "Registro delle presenze". Presenza online del tutor.

Moodle: una piattaforma di e-learning che consente la creazione di lezioni multimediali ed attività interattive tra docenti e alunni.

La piattaforma Moodle permette il caricamento di materiale didattico di ogni tipologia e la diretta fruizione da parte di studenti e

docenti, con la possibilità di articolare sottogruppi ad accesso riservato per classi e materie. È possibile, anche con l'attività del tutor on-line, attraverso il sistema di mailing e il lavoro diretto in piattaforma, anche l'assegnazione di compiti e la gestione di lezioni multimediali, la valutazione e la correzione degli elaborati inviati.

L'utilizzo della piattaforma consente la dilatazione del tempo scuola e dello spazio educativo secondo un nuovo modello che unisce e-learning e didattica tradizionale.

Il Registro Presenze calcola il tempo passato dal Partecipante all'intero dei Corsi. Le Sessioni di lavoro online sono calcolate automaticamente dal Registro, basandosi sul Log delle Attività di Moodle.

Le caratteristiche della piattaforma Moodle possono essere così riassunte:

Promuove una pedagogia costruzionista sociale (collaborazione, attività, riflessione critica, ecc.)

Adattabile al 100% delle lezioni on line come anche ad integrare l'apprendimento faccia a faccia

Interfaccia browser a tecnologia non avanzata, semplice, leggera, efficiente, compatibile

Semplice da installare su quasi ogni piattaforma che supporta PHP. Richiede solo un database (ed è in grado di condividerlo)

Completa astrazione del database con il supporto di tutti i principali tipi di database (tranne che per la definizione iniziale delle tabelle)

L'elenco dei corsi descrive ciascun corso presente sul server, compresa l'accessibilità agli ospiti.

È possibile categorizzare e ricercare i corsi - un sito Moodle è in grado di supportare migliaia di corsi

Rilevanti le misure di sicurezza: tutti i moduli sono controllati, i dati convalidati, i cookie criptati, ecc.

La maggior parte delle aree di immissione di testo (risorse, interventi nel forum, annotazioni nel diario, etc), può essere modificata utilizzando un editor HTML WYSIWYG incorporato.

## SEZIONE E

### PERSONALE E RISORSE PER LA REALIZZAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

#### E.1 Coordinatore

Nome e cognome:	Alessandra Pantella
-----------------	---------------------

#### E.2 Tutor

Nome e cognome:	Letizia Poddi
-----------------	---------------

#### E.3 Personale docente

Nominativo	Profilo prof.le	Fascia	Titolo UFC	Ore
	Formatore	Junior/Senior	Segmento di accoglienza e messa a livello	2:00
	Consulente del lavoro	Junior/Senior	UFC 1. "Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma" UFC 2. "L'attività professionale di addetto alla cucina"	11:00
	Esperto di cucina	Junior/Senior	UFC 3. "Il settore della ristorazione" UFC 4. "Preparazione di semi-lavorati" UFC 5. "Preparazioni gastronomiche semplici" UFC 6. "Collaborazione ed assistenza alla preparazione di piatti elaborati" UFC 7. "Allestimento del posto di lavoro"	174:00

	Esperto in sicurezza	Junior/Senior	UFC 8. "Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro" UFC 9. "Sicurezza sul luogo di lavoro"	20:00
	Esperto in qualità	Junior/Senior	UFC 10. "Valutazione della qualità del proprio operato"	8:00

#### E.4 Locali, strumenti e attrezzature

N. aula	Indirizzo	Inserita nella domanda di accreditamento della sede operativa accreditata	N. postazioni di lavoro
1	Via Di Vittorio, 45 05100 - Terni - TR	Sì	15

#### E.5 Laboratori didattici che il Soggetto di impegna a rendere disponibili

N. laboratorio	Indirizzo	Inserita nella domanda di accreditamento della sede operativa accreditata	N. postazioni di lavoro
1	Via Di Vittorio, 45 05100 - Terni - TR	Sì	15

#### E.6 Aule, laboratori, altri locali per lo svolgimento dell'attività

Tipologia	Indirizzo	N. di vani	Metri quadri	Tipo di disponibilità del locale
Aule didattiche	via G. di Vittorio, 45 05100 - Terni - TR	1	40	Proprietà

## SEZIONE F

---

### PERIODI E ORARI DI SVOLGIMENTO DEL CORSO

(fornire le informazioni disponibili in merito alle modalità di svolgimento del corso, in termini di periodi durante l'anno, giorni e orari di frequenza, eventuale numero minimo di partecipanti necessari per l'avvio del corso ecc.)

Orario previsto per l'attività formativa: 9.00 - 13.00 / 15.00 - 19.00 / 19.00 - 22.00.

I corsi verranno avviati anche con un minor numero (3/4) di allievi rispetto al numero minimo previsto. (8)

## SEZIONE G

### COSTI PER LA FREQUENZA DELL'ATTIVITÀ FORMATIVA

(indicare il costo di iscrizione al corso, onnicomprensiva di tutte le attività previste)

€ 3.900,00