

Modulo	Competenze	Conoscenze	Abilità
<p>1) Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica</p> <p>2) Il piano di autocontrollo</p>	<p>APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI IN FATTO DI SICUREZZA, TRASPARENZA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI</p>	<p>Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica</p>	<p>Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa .Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro</p>
<p>2)CATERING E BANQUETING</p> <p>-Tecniche di catering e banqueting</p> <p>-La simulazione di un evento di banqueting</p>	<p>Organizzazione del reparto di cucina e caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting.</p>	<p>Criteri di elaborazione del menu e organizzazione della produzione e del servizio per eventi di ristorazione collettiva.</p> <p>Tecniche di catering e banqueting.</p>	<p>Progettare un menu per tipologie di eventi.</p> <p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti e mezzi.</p> <p>Simulare eventi di catering e banqueting.</p>
<p>3)I MENU DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA</p>	<p>intervenire nella Valorizzazione, Produzione, Trasformazione, Conservazione e Presentazione dei Prodotti Enogastronomici.</p>	<p>La ricetta originaria e le sue variazioni. I principi della cucina tecnologica. Tipologia di Buffet e realizzazione di piatti. Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting e catering</p>	<p>Elaborare con buona autonomia operativa ogni tipo di piatto. Pianificare buffet, cocktail-party e altri eventi enogastronomici. Redigere un contratto di banqueting e di catering.</p>
<p>4) ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE</p> <p>- la certificazione di qualità</p> <p>-i prodotti ecologici e i nuovi alimenti.</p> <p>- i prodotti del territorio.</p>	<p>Prodotti agroalimentari di qualità</p> <p>E certificazione a livello comunitario e nazionale.</p> <p>VALORIZZARE E PROMUOVERE LE TRADIZIONI LOCALI, INDIVIDUANDO LE NUOVE TENDENZE DI FILIERA.</p>	<p>Marchi di qualità', sistema di tutela e certificazioni.</p> <p>Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato.</p> <p>I principali piatti della tradizione.</p>	<p>Riconoscere i marchi di qualità' e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Distinguere le differenti gamme alimentari.</p> <p>Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio.</p> <p>Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto.</p> <p>Realizzare piatti con prodotti del territorio.</p>

Modulo	Competenze	Conoscenze	Abilità
<p>5) MENU E LA CORETTA NUTRIZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - I MENU DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE - GLI ASPETTI NUTRIZIONALI DI UN MENU 	<p>OCCASIONI DI SERVIZIO, CLASSIFICAZIONE DEL MENU</p> <p>E REGOLE DI ELABORAZIONE DELLE DIVERSE CARTE</p>	<p>Criteri di elaborazione del menu.</p> <p>Tipologie di intolleranze alimentari.</p>	<p>Scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari. Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche. Comprendere l'importanza della standardizzazione del lavoro per determinare i costi. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>
<p>6) APPROVVIGIONAMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - La gestione dell'economato - La determinazione dei prezzi. 	<p>Coordinamento con il reparto economato e tecniche di acquisto.</p>	<p>Programmazione e organizzazione degli acquisti.</p> <p>Costo del reparto.</p>	<p>Organizzazione di acquisti.</p> <p>Utilizzare tecniche di approvvigionamento.</p> <p>Calcolare i costi di produzione e i prezzi di vendita.</p>
<p>7) SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO</p> <ul style="list-style-type: none"> - La sicurezza sul lavoro. - I rischi lavorativi nella ristorazione. 	<p>Regole di base per la prevenzione degli infortuni sul lavoro.</p>	<p>Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro.</p> <p>Principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro.</p>	<p>Individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori.</p> <p>Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.</p>