



## FORMAZIONE UPSKILLING (RRSP) MIRATA AL PROFILO DI OPERATORE DI CUCINA - PER DESTINATARI DI ASSEGNO GOL PERCORSO 2 – CASTELMASSA (RO) – CODICE OPAL GOL25-2-044/024



28/10/2025 – 28/12/2025



Dalle ore 9.00 alle ore 18.00



Massimo 9 partecipanti

### DESTINATARI

Sono destinatari del corso tutti coloro in possesso del Patto di Servizio e relativo Assegno GOL rilasciato dal Centro per l'Impiego - Percorso 2 "Aggiornamento (Upskilling)". I partecipanti avranno diritto ad una indennità di frequenza di € 3,5/h se parteciperanno almeno al 70% del corso.

Per informazioni circa le modalità di adesione al Programma GOL clicca qui:  
<https://www.cliclavoroveneto.it/es/programma-gol-veneto>

### OBIETTIVI

L'Operatore di cucina si occupa delle attività relative alla scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati e alla realizzazione di piatti semplici, cucinati e allestiti sulla base di ricettari e/o su indicazioni di altre figure. Si occupa anche dell'allestimento di ambienti e attrezzature di lavoro, secondo gli standard aziendali richiesti e nel rispetto dei criteri di qualità e sicurezza igienico-sanitaria. Si relaziona con gli altri operatori, il capo brigata e lo chef.

### PROGRAMMA

Il programma prevede la formazione per le seguenti competenze:

1. **PREPARARE MATERIE PRIME E SEMILAVORATI;**
2. **PREPARARE PIATTI SEMPLICI;**
3. **GARANTIRE LA CONSERVAZIONE DI MATERIE PRIME E SEMILAVORATI ALIMENTARI.**

Il percorso formativo affronta in maniera completa le principali attività legate alla preparazione delle materie prime, alla realizzazione di piatti semplici e alla corretta conservazione degli alimenti, con l'obiettivo di fornire ai partecipanti competenze concrete e immediatamente spendibili nel settore ristorativo.

Un primo ambito riguarda la preparazione di materie prime e semilavorati, con approfondimenti sull'utilizzo e il funzionamento dei principali macchinari e attrezzature da cucina. Saranno analizzate le caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche delle materie prime di origine animale e vegetale, insieme agli indicatori che ne definiscono la qualità. I partecipanti apprenderanno le tecniche di manipolazione e trattamento – dalla pulitura al taglio, fino alla cottura – e scopriranno le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei principali



semilavorati, come impasti, salse e condimenti, imparando a impiegarli correttamente nelle diverse preparazioni.

Il percorso si concentra poi sulla realizzazione di piatti semplici, con un'attenzione particolare alle proprietà merceologiche e nutrizionali degli alimenti e agli elementi di dietetica, utili per la composizione di menù equilibrati e adatti anche a esigenze specifiche legate a intolleranze o malattie metaboliche. Verranno fornite competenze sulle tecniche di preparazione e sulle modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti, oltre a un'introduzione ai modelli organizzativi e ai processi che regolano l'attività ristorativa.

Infine, sarà trattato in maniera approfondita il tema della conservazione di materie prime e semilavorati alimentari, con un focus sui diversi sistemi di conservazione, sugli elementi relativi alla tracciabilità e sulle caratteristiche di deperibilità degli alimenti. I partecipanti impareranno a utilizzare correttamente attrezzature e utensili per il mantenimento degli alimenti, a gestire le procedure di immagazzinamento e controllo e a rispettare le normative vigenti in materia di HACCP, fondamentali per garantire sicurezza e qualità lungo tutta la filiera alimentare.

<b>Competenza: PREPARARE MATERIE PRIME E SEMILAVORATI (24 h)</b>	
<b>Ore</b>	<b>Argomento/attività pratiche</b>
5	Tipologie e meccanismi di funzionamento dei principali macchinari e attrezzature e per la preparazione di materie prime e semilavorati
5	Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e indicatori di qualità delle materie prime di origine animale e vegetale
5	Tecniche per la manipolazione ed il trattamento (pulitura, taglio, cottura, ecc.) di materie prime di origine animale e vegetale
5	Caratteristiche organolettiche e nutrizionali, ingredienti, tecniche di lavorazione ed utilizzi delle principali varietà di semilavorati (impasti, salse, condimenti, ...)
4	Tipologie e meccanismi di funzionamento dei principali macchinari e attrezzature e per la preparazione di materie prime e semilavorati

<b>Competenza: PREPARARE PIATTI SEMPLICI (24 h)</b>	
<b>Ore</b>	<b>Argomento/attività pratiche</b>
4	Caratteristiche merceologiche, organolettiche e nutrizionali degli alimenti
4	Elementi di dietetica relativi ai principi nutritivi degli alimenti, ai comportamenti alimentari, alle malattie metaboliche ed alle intolleranze
4	Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù
4	Tecniche di preparazione dei piatti
4	Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti
4	Modelli organizzativi, processi e cicli di lavoro nell'attività ristorativa

<b>Competenza: REALIZZARE IL TRATTAMENTO DEI DATI DEL MAGAZZINO (30 h)</b>	
<b>Ore</b>	<b>Argomento/attività pratiche</b>

5	Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati
5	Elementi relativi alla tracciabilità degli alimenti
5	Caratteristiche di deperibilità degli alimenti
5	Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti alimentari
5	Procedure di immagazzinamento, controllo e conservazione delle materie prime
5	Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti alimentari

<b>Competenza: RELAZIONARSI IN UN CONTESTO LAVORATIVO ORGANIZZATO (12h)</b>	
<b>Ore</b>	<b>Argomento/attività pratiche</b>
2	Principi della comunicazione
2	Modalità e tipologie di comunicazione efficace
2	Elementi di comunicazione interpersonale
2	Tecniche di comunicazione telefonica
2	Tecniche di ascolto attivo
2	Tecniche di comportamento assertive

Al termine del percorso verrà rilasciata l'attestazione di messa in trasparenza delle competenze.

## MODALITA' DI EROGAZIONE

Il Corso formativo, *finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU*, inizia in data **28/10/2025** e termina il **28/12/2025**. Si svolgerà in modalità **mista, dal lunedì al venerdì, dalle ore 9:00 alle 18:00**, presso la sede in **Via Pasi 3 – Castelmasa (RO)** per un totale di **90 ore**.

## DOCENTI

Il Corso si terrà a cura di docenti con pluriennale esperienza nella materia di insegnamento.

## CONTATTI

 [politicheattive@myjob.pro](mailto:politicheattive@myjob.pro)

 049 0963848