

FORMAZIONE UPSKILLING (RRSP) MIRATA AL PROFILO DI OPERATORE DI CUCINA - PER DESTINATARI DI ASSEGNO GOL PERCORSO 2 – GIACCIANO CON BARUCHELLA (RO) – CODICE OPAL GOL25-2-044/039



06/11/2025 – 06/01/2026



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 è una figura professionale che si occupa della scelta, della preparazione, della conservazione e dello stoccaggio di materie prime e semilavorati, curando anche la realizzazione di piatti semplici sulla base di ricettari o delle indicazioni di figure superiori. È responsabile dell'allestimento degli ambienti e delle attrezzature di lavoro, nel rispetto degli standard aziendali e delle norme di qualità e sicurezza igienico-sanitaria. Opera in collaborazione con il capo brigata, lo chef e gli altri operatori, garantendo un efficace lavoro di squadra all'interno della cucina.

PROGRAMMA

Il programma prevede la formazione per le seguenti competenze:

- **PREPARARE MATERIE PRIME E SEMILAVORATI;**
- **PREPARARE PIATTI SEMPLICI;**
- **GARANTIRE LA CONSERVAZIONE DI MATERIE PRIME E SEMILAVORATI ALIMENTARI.**

Il percorso formativo prevede l'approfondimento delle aree di attività legate alla preparazione delle materie prime, alla realizzazione di piatti semplici e alle metodologie di conservazione di materie prime e semilavorati alimentari, in conformità agli standard di qualità e alle normative vigenti.

Nell'ambito della preparazione delle materie prime e dei semilavorati, i partecipanti acquisiranno conoscenze sul funzionamento dei principali macchinari e attrezzature, sulle caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche delle materie prime di origine animale e vegetale, nonché sulle tecniche di manipolazione e trattamento come pulitura, taglio e cottura. Verranno inoltre affrontate le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli

alimenti, insieme agli ingredienti, alle tecniche di lavorazione e agli utilizzi delle principali varietà di semilavorati, quali impasti, salse e condimenti.

Per quanto riguarda la preparazione dei piatti semplici, saranno approfonditi gli aspetti merceologici, organolettici e nutrizionali degli alimenti, con riferimenti agli elementi di dietetica relativi ai principi nutritivi, ai comportamenti alimentari, alle malattie metaboliche e alle intolleranze. Verranno fornite competenze sui criteri e le tecniche di composizione dei menù, sulle modalità di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti, oltre che sui modelli organizzativi e sui processi tipici delle attività ristorative.

Un'ulteriore area di studio sarà dedicata alla conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari. I partecipanti impareranno a conoscere i diversi sistemi di conservazione, le caratteristiche di deperibilità degli alimenti, le attrezzature e gli utensili da utilizzare, le procedure di immagazzinamento, controllo e conservazione. Saranno inoltre approfonditi i principi legati alla tracciabilità degli alimenti e i principali riferimenti normativi in materia di HACCP.

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

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

Competenza: GARANTIRE LA CONSERVAZIONE DI MATERIE PRIME E SEMILAVORATI ALIMENTARI
Argomento/attività pratiche
Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati;
Elementi relativi alla tracciabilità degli alimenti;
Caratteristiche di deperibilità degli alimenti;
Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti alimentari;
Procedure di immagazzinamento, controllo e conservazione delle materie prime;

Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti alimentari.

Competenza: RELAZIONARSI IN UN CONTESTO LAVORATIVO ORGANIZZATO (12h)

Argomento/attività pratiche

Principi della comunicazione;

Modalità e tipologie di comunicazione efficace;

Elementi di comunicazione interpersonale;

Tecniche di comunicazione telefonica;

Tecniche di ascolto attivo;

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 **06/11/2025** e termina il **06/01/2026**. Si svolgerà in modalità **mista, dal lunedì al venerdì, dalle ore 9:00 alle 18:00**, presso la sede in **Piazza Libertà n. 1 – Giacciano Con Baruchella (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

 049 0963848