

FORMAZIONE UPSKILLING (RRSP) MIRATA AL PROFILO DI OPERATORE DI CUCINA- PER DESTINATARI DI ASSEGNO GOL PERCORSO 2 – S. ANDREA OLTRE IL MUSON (TV) – CODICE OPAL GOL25-2-044/184



9/03/2026– 26/05/2026



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 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:

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

Verranno approfondite le aree di attività relative alla **preparazione delle materie prime e dei piatti semplici**, nonché delle **metodologie di conservazione di materie prime e semilavorati alimentari**, con riferimento specificamente alle seguenti aree di competenze:

AREA DI COMPETENZA: PREPARARE MATERIE PRIME E SEMILAVORATI
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, ...)

AREA DI COMPETENZA: PREPARARE PIATTI SEMPLICI
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

AREA DI COMPETENZA: GARANTIRE LA CONSERVAZIONE DI MATERIE PRIME E SEMILAVORATI ALIMENTARI
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

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 **9/03/2026** e termina il **26/05/2026**. Si svolgerà in modalità **presenza, dal lunedì al venerdì, dalle ore 9:00 alle 18:00**, presso la sede in **Via Montebelluna 2, S. Andrea Oltre il Muson di Castelfranco Veneto 31033**, 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