

## 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 GOL25-2-044/189



23/03/2026 – 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:

| <b>AREA DI COMPETENZA: PREPARARE MATERIE PRIME E SEMILAVORATI</b>                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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, ...) |

| <b>AREA DI COMPETENZA: PREPARARE PIATTI SEMPLICI</b>                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                      |

| <b>AREA DI COMPETENZA: GARANTIRE LA CONSERVAZIONE DI MATERIE PRIME E SEMILAVORATI ALIMENTARI</b>                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 **23/03/2026** 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 **Castelmassa (RO) Via Pasi, 3**, per un totale di **110 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