

PERCORSO GOL - SCHEDA INFORMATIVA DELLE ATTIVITA' FORMATIVE

Denominazione percorso: Percorso di certificazione delle competenze dell'Ada/UC 1427/617 - Preparazione di snack e piatti semplici (Afferente Profilo RRPQ – 56329- Barista/Barman)

Settore di riferimento: Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione

Sede di svolgimento: Cagliari

Durata: 60 ore

Articolazione del percorso:

N. ore complessive	Di cui formazione in aula	Di cui Apprendimento in contesto lavorativo (WBL)
60	24	36

Area di attività da certificare (ADA/UC):

- **ADA/UC 1427 / 617 - Preparazione di snack e piatti semplici**

Descrizione della performance: Preparare piatti semplici, effettuare le operazioni di porzionatura, sistemando le pietanze nei piatti ed effettuando il controllo visivo/olfattivo della qualità delle materie prime e dei piatti preparati, rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Abilità:

- Abbinare gli snack alle bevande
- Applicare le tecniche di preparazione e presentazione di snack e piatti semplici
- Approfondire elementi di gastronomia
- Controllare la qualità dei cibi e delle bevande predisposti anche servendosi della percezione visiva ed olfattiva
- Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati, secondo le procedure previste dalla normativa igienico-sanitaria ed utilizzando in sicurezza i prodotti adeguati
- Predisporre confezionature di cibi freddi e cibi precotti o preconfezionati sulla base delle ricette e/o delle indicazioni ricevute, utilizzando le attrezzature e gli utensili adeguati
- Preparare e guarnire snack dolci e salati rispettando le norme e le procedure ed utilizzando i vassoi di presentazione secondo le disposizioni aziendali
- Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative
- Scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate alla struttura
- Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati

Conoscenze:

- Caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili per la preparazione di piatti semplici (affettatrici, tritatutto ecc.) e la rigenerazione e preparazione di cibi precotti/preconfezionati
- Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)
- Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati
- Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo
- Principali caratteristiche e proprietà organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione di piatti al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione
- Procedure di rifornimento e controllo ordini
- Ricette per la preparazione di snack e menù rapidi, e possibili abbinamenti di bevande
- Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati
- Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati
- Tecniche e procedure per la preparazione di piatti semplici e snack

Certificazioni:

Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, verrà rilasciata la certificazione delle competenze dell'Ada/UC 1427/617 - Preparazione di snack e piatti semplici (Afferente Profilo RRPQ – 56329-Barista/Barman)

La percentuale massima di assenze consentita per l'ammissione del destinatario allo svolgimento delle valutazioni degli apprendimenti è del 20% delle ore previste per l'intero percorso formativo.

La certificazione è valida su tutto il territorio comunitario ai sensi del D.Lgs. 13/2013, con riferimento alle UC del RRPQ, di cui alla D.G.R. n. 33/9 del 30.06.2015 "Istituzione del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione e del Sistema regionale per l'individuazione, validazione e certificazione delle competenze".