

Denominazione Corso	La Cucina Tipica Pugliese E Mediterranea
Descrizione Figura	<p>Il percorso formativo è finalizzato a fornire ai corsisti necessarie competenze ed abilità, maturate attraverso l'attività operativa laboratoriale, che consentono loro di operare concretamente in imprese del settore della ristorazione per la preparazione di prodotti e piatti tipici della tradizione locale, regionale e non, con professionalità e utilizzando attrezzature all'avanguardia. Al termine del percorso formativo i corsisti, avendo maturato una significativa esperienza operativa, saranno in grado di operare correttamente nelle diverse situazioni reali. In particolare saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparare prodotti tipici e conoscere tradizionali locali</li> <li>• Definire un menù con piatti tipici della tradizione locale, regionale e non.</li> <li>• Preparare un menù</li> <li>• Presentare adeguatamente le singole portate</li> <li>• Operare nel rispetto della normativa vigente sull'igiene e sulla sicurezza</li> </ul>
Obiettivi di Apprendimento (competenze in sucita)	<p>Al termine dell'intervento formativo, il corsista acquisisce le seguenti conoscenze, competenze ed abilità:</p> <p>Sapere (conoscenze)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia, cultura e tradizioni del territorio</li> <li>• Alimenti tipici della cucina locale, regionale e non</li> <li>• Tecniche di preparazione delle ricette</li> <li>• Cottura degli alimenti e di presentazione delle portate</li> <li>• L'igiene e la sicurezza sul posto del lavoro</li> </ul> <p>Saper fare (capacità e abilità operative)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzare gli acquisti</li> <li>• Individuare i prodotti adeguati per ogni ricorrenza</li> <li>• Curare tutte le fasi della preparazione dei prodotti nel rispetto delle norme di una corretta prassi igienica</li> <li>• Allestire la mise en place per il servizio</li> <li>• Preparare ricette tipiche e tradizionali locali</li> <li>• Cuocere in modo adeguato gli alimenti</li> <li>• Presentare adeguatamente le singole portate</li> </ul> <p>Saper essere (capacità e abilità comportamentali e attitudinali)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Socializzare nell'ambito della realtà lavorativa</li> <li>• Acquisire attitudini e atteggiamenti finalizzati all'orientamento ed inserimento nei vari ambiti lavorativi e riferiti allo svolgimento di specifici ruoli.</li> </ul>
Durata (in ore)	200
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>Unità di competenza 1: Essere in grado di mantenere le condizioni di accoglienza, igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro</p> <p>Competenza trasversale</p> <p>Obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tutte le norme riguardanti l'igiene della persona</li> <li>- Mantenere pulito ed ordinato il posto di lavoro, secondo le norme igieniche</li> <li>- Applicare tutte le procedure di prevenzione e sicurezza sul luogo di lavoro</li> <li>- Provvedere alla sistemazione logistica del posto di lavoro, per renderlo</li> </ul>

funzionale

Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare

Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)

Applicare procedure di sterilizzazione di strumenti

Applicare tecniche di pulizia degli ambienti

Utilizzare attrezzature per la pulizia degli ambienti

Utilizzare dispositivi di sicurezza nei luoghi di lavoro

Utilizzare prodotti per la pulizia dei locali

Contenuti:

1. Elementi di igiene personale, ambientale e del lavoro
2. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari
3. Normativa sulla sicurezza sul posto di lavoro.

Unità di competenza 2: La cucina con prodotti di terra

Ore: 50

Obiettivi: L'alunno al termine del modulo dovrà conoscere ed essere in grado di preparare le più diffuse specialità di piatti di varie portate con prodotti di terra.

Contenuti:

1. Antipasti
2. Primi piatti
3. Secondi piatti
4. Dessert

Unità di competenza 3: La cucina con prodotti di mare

Ore: 50

Obiettivi: L'alunno al termine del modulo dovrà conoscere ed essere in grado di preparare le più diffuse specialità di piatti di varie portate con prodotti di mare.

Contenuti:

1. Antipasti
2. Primi piatti
3. Secondi piatti

Unità di competenza 4: La cucina con prodotti tipici locali

Ore: 50

Obiettivi:

L'alunno al termine del corso dovrà conoscere ed essere in grado di preparare le varie specialità di piatti con prodotti tipici locali.

Contenuti:

1. Gli antipasti, i primi piatti, i secondi piatti ed i dessert con prodotti tipici pugliesi
2. Elaborazione e stesura del menù da realizzare
3. Pianificazione delle attività
4. Preparazione e servizio di menù completi

Unità di competenza 5: La cucina mediterranea

Ore: 50

Obiettivi:

L'alunno al termine del corso dovrà elaborare ed effettuare il servizio

di un menù completo preparato con le specialità di antipasti, primi secondi e dessert della cucina mediterranea.

Contenuti:

1. Gli antipasti, i primi piatti, i secondi piatti, i dolci e i dessert della cucina mediterranea
2. Elaborazione e stesura di un menù da realizzare
3. Preparazione e servizi di menù completi

#### Note

Le attività economiche del settore lamentano spesso la carenza di personale specializzato nel settore, specie nel periodo estivo in occasione dell'apertura delle strutture stagionali, ubicati presso le località marine. Il percorso formativo si propone di avviare alla professione giovani in cerca di occupazione e di arricchire le eventuali competenze acquisite in ambito lavorativo ed in ambito scolastico con ulteriori e più specifiche competenze, così da definire una figura professionale che risponda più nello specifico alle esigenze del mercato del lavoro locale e che crei più opportunità di inserimento per i giovani. Il percorso formativo individuato, contribuirà inoltre alla valorizzazione della cultura locale e alla promozione del territorio. Le competenze acquisite consentiranno ai corsisti sia di trovare un inserimento lavorativo presso strutture locali sia di avviare un'attività imprenditoriale autonoma.