



MODULO 1: Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

MODULO 2: Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori

MODULO 3: Cura degli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro

MODULO 4: Vendita e somministrazione di prodotti alimentari

MODULO 5: Preparazione dei dolci

MODULO 6: Progettazione delle ricette e della carta dei dessert

MODULO 7: Proposizione estetica degli elaborati culinari

MODULO 8: Riscossione dei pagamenti e rilascio delle ricevute

MODULO 9: Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari

Dettaglio

MODULO 1: Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

- procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti
- tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività
- tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti
- tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento

MODULO 2: Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori

- caratteristiche funzionali di prodotti e servizi
- elementi relativi alla normativa su contratti e appalti
- sistemi informatici per la gestione degli acquisti
- tecniche di analisi costi-benefici
- tecniche di comunicazione efficace
- tecniche di negoziazione

MODULO 3: Cura degli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro

- criteri e metodi per la valutazione dei rischi
- legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e importanza dell'applicazione delle

norme di sicurezza

- metodi di sorveglianza
- misure generali di tutela
- organi di vigilanza, controllo, assistenza
- principali rischi e misure preventive/protettive in ambito lavorativo
- principali rischi legati all'uso di attrezzature
- principali soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza sui luoghi di lavoro, relativi obblighi e responsabilità
- procedure di emergenza e primo soccorso
- uso e manutenzione dei principali dispositivi di protezione individuale

MODULO 4: Vendita e somministrazione di prodotti alimentari

- attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande
 - caratteristiche e proprietà (chimiche, fisiche, merceologiche, nutrizionali e organolettiche) degli ingredienti e delle materie prime dei prodotti alimentari e delle bevande
 - certificazioni di qualità (doc, dop, docg, igt, stg)
 - confezionamento, denominazione, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari e delle bevande
 - conservazione, distribuzione, manipolazione, preparazione, servizio e trasformazione e di distribuzione dei prodotti alimentari freschi e conservati e delle bevande
 - elementi di merceologia alimentare
 - igiene e sicurezza alimentare
 - procedure e documentazione prevista dal sistema di qualità
 - prodotti tipici locali e tradizionali
 - strategie commerciali e di marketing (offerte speciali, promozioni, sconti, ecc.)
-
- tecniche di comunicazione efficace
 - tecniche di esposizione della merce/prodotto
 - tecniche di servizio di alimenti e bevande al banco o ai tavoli
 - tecniche e psicologie di vendita

MODULO 5: Preparazione dei dolci

- caratteristiche nutrizionali e modalità d'uso delle materie prime e dei preparati di base per la pasticceria di cucina
- elementi di gastronomia
- elementi di scienze e tecnologie alimentari
- fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno
- processi di farcitura prodotti di pasticceria
- processi di lievitazione
- tecnologia impianti di cottura prodotti da forno

MODULO 6: Progettazione delle ricette e della carta dei dessert

- strumenti per la rilevazione dei gusti dei clienti e del gradimento circa le proposte dolciarie
- tecniche di progettazione ed elaborazione della carta dessert
- tipologie di dessert: caldi, freddi, da porzione e da trancio, mignon, ecc.

MODULO 7: Proposizione estetica degli elaborati culinari

- modalità e tecniche di presentazione, guarnizione e farcitura dei piatti

MODULO 8: Riscossione dei pagamenti e rilascio delle ricevute

- elementi di contabilità dei costi
- modalità di compilazione dei titoli da rilasciare a fronte dei pagamenti
- modalità di pagamento elettronico
- terminologia di settore in lingua straniera
- tipologie di titoli da rilasciare a fronte di pagamenti

MODULO 9: Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari

- sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati