

## Allegato 2

### **MODULI FORMATIVI**

Obiettivi:

Sviluppare competenze professionali utili per riconoscere le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed il relativo stoccaggio e utilizzare le attrezzature e gli utensili adeguati alle lavorazioni rispettando le procedure di igiene e sicurezza

#### **1° modulo: “Introduzione al lavoro di cucina”**

Contenuti:

1. Igiene personale, malattie trasmissibili dagli alimenti, conservazione degli alimenti sanificazione
2. Materie prime in cucina
3. Sicurezza in cucina
4. La piccola e la grande attrezzatura in cucina

#### **2° modulo: Cucina base”**

Contenuti:

1. Tecniche di cottura
2. Fondi, condimenti e salse di base
3. Introduzione alla pasticceria

#### **3° modulo: “Tecniche di cucina”**

Sviluppare competenze sulle tecniche di lavorazione delle materie prime funzionali alla preparazione di diversi piatti su base di indicazioni e ricettari:

1. Aperitivi e antipasti (ricette, composizione allestimento buffet)
2. Pasta, pasta fresca e pasta ripiena
3. Carni (tagli e preparazioni)
4. Pesci (sfilettatura, cottura)
5. Ortaggi preparazione cottura conservazione
6. Pasticceria