



PROGRAMMA CORSO ADDETTO ALLA RISTORAZIONE IN EMERGENZA

Obiettivi didattici

Fornire ai discenti le nozioni fondamentali per operare all'interno di strutture deputate alla preparazione e distribuzione di alimenti, grazie all'acquisizione di un buon livello di padronanza delle tecniche operative e di un'adeguata conoscenza teorico/pratica delle discipline culinarie e gastronomiche.

Moduli Formativi

Mod	Argomento	Ore	Argomento specifico	Relatore
1.1 Contesto di attività				
1.1.1	Contesto	9	<ul style="list-style-type: none"> • La cucina: organizzazione ed attrezzature • Descrizione delle attività dell'operatore addetto ai servizi di ristorazione • Terminologia tecnica di settore • Metodologia di cottura • Definizione: alimento, principi nutritivi, piramide alimentare, classificazione degli alimenti in gruppi • Allergie e intolleranze alimentari, celiachia • Rischi (biologico, fisico, chimico) di presenza degli alimenti 	
1.2 Trattamenti e metodologia				
1.2.1	Procedure	9	<ul style="list-style-type: none"> • Alimenti a rischio di contaminazione • Contaminazione batterica • Lavorazione e stoccaggio degli alimenti a crudo e a cotto • Cottura e scongelamento degli alimenti: effetti positivi e negativi sull'apporto nutritivo • Ricevimento e conservazione merci • Compilazione check list • Disposizione alimenti deperibili e non • Temperature 	



CROCE ROSSA ITALIANA

1.3 Filiera alimentare e gestione alimenti			
1.3.1	Filiera alimentare e organizzazione alimenti	9	<ul style="list-style-type: none"> • La filiera alimentare • Manipolazione e lavorazione degli alimenti • Grammatatura dei viveri • Organizzazione del lavoro in cucina in emergenza • Sicurezza nei luoghi di lavoro • Attività pratica
1.4 Sanificazione e igiene			
1.4.1	Prodotti e tecniche	9	<ul style="list-style-type: none"> • Igiene personale • Sanificazione superficie di lavoro • Detergenti, tensioattivi, disinfettanti • Infestanti, tracce infestanti • Gestione dei rifiuti
1.5 Norme e regolamenti			
1.5.1	Disposizioni	9	<ul style="list-style-type: none"> • Decalogo del buon alimentarista • Cenni di legislazione alimentare e HACCP • Le cinque chiavi dell' HACCP • Compilazione menù settimanale • L'igiene di base e la sicurezza alimentare
Totale ore complessivo		45	

Indicazioni organizzative

- Numero massimo di partecipanti 20 con possibilità di benefici di legge
- Tempo massimo di svolgimento consigliato: 5 giorni;
- **Prova finale:**- prova pratica di realizzazione pasto completo
-Questionario risposta multipla 30 domande
- **DATA:** 13 -14-15-16-17-18 novembre 2012
- **Direttore:** E.M. Ignazio Schintu