



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DEL LAVORO FORMAZIONE PROFESSIONALE,  
COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE  
SERVIZIO COORDINAMENTO TERRITORIALE DELLE SEDI PERIFERICHE CAGLIARI , CARBONIA IGLESIAS, MEDIO CAMPIDANO E ORISTANO

C.R.F.P. ORISTANO

SCHEDA INFORMATIVA CORSO

DENOMINAZIONE CORSO	"ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE ED ALLA PREPARAZIONE DI PIATTI SEMPLICI"				NR. CORSO	090680
TIPO DI CORSO	Qualifica	Durata ore	800	numero utenti	15	
SEDE PREVISTA DI SVOLGIMENTO	ORISTANO					
REQUISITI RICHIESTI	<ul style="list-style-type: none"><li>• Disoccupati/inoccupati alla data di pubblicazione del bando</li><li>• Età min. anni 18 alla data di scadenza del bando</li><li>• In possesso di licenza media inferiore o prosciolti dall'obbligo scolastico</li><li>• Residenza in Sardegna</li><li>• Priorità: residenza e/o domicilio in ambito provinciale</li></ul>					
DESCRIZIONE PROFILO PROFESSIONALE	<b>L' addetto alla distribuzione di pietanze e bevande ed alla preparazione di piatti semplici</b> è una figura esecutiva che garantisce il supporto al cuoco capo partita durante le fasi di preparazione dei piatti. Partecipa alla realizzazione di preparazioni di cucina, ha la funzione di allestire la "linea" con tutte le attrezzature necessarie, di preparare le materie prime, di predisporre i semilavorati, di provvedere alla cottura di alcune semplici preparazioni. Collabora alla preparazione dei piatti di portata, provvede all'organizzazione e pulizia del posto di lavoro e della dispensa/magazzino, nonché alla distribuzione di pietanze e bevande					
CONOSCENZE (conoscere)	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ I principi di alimentazione</li><li>▪ La merceologia alimentare</li><li>▪ I metodi di conservazione degli alimenti</li><li>▪ Gli elementi di contabilità</li><li>▪ I parametri di valutazione della merce e dei prodotti</li><li>▪ L'organizzazione del lavoro e i tempi di esecuzione del lavoro</li><li>▪ Le attrezzature, i macchinari e le tecniche di utilizzo</li><li>▪ La lingua Inglese</li><li>▪ I piatti tipici della tradizione locale e regionale</li><li>▪ Le tecniche distributive di pietanze e bevande</li><li>▪ Le condizioni igienico-sanitarie dei locali.</li><li>▪ Le norme antinfortunistiche e sicurezza dei lavoratori</li><li>▪ Le norme giuridiche inerenti le aziende della ristorazione</li><li>▪ Le tecniche della comunicazione</li><li>▪ La tecnica professionale</li></ul>					
CAPACITA' (essere in grado di)	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Predisporre la postazione di lavoro</li><li>• Mantenere ordine e pulizia nel reparto di lavoro</li><li>• Scegliere, controllare e dosare i prodotti su indicazioni del cuoco capo partita</li><li>• Preparare salse, sughi, impasti, basi per dolci</li><li>• Preparare legumi, verdure e frutta, piatti per buffet e banchetti</li><li>• Preparare e servire i pasti al personale di cucina</li><li>• Cuocere i semilavorati e controllare i processi di cottura</li><li>• Preparare i piatti da portata, le porzioni e le bevande per la loro distribuzione</li><li>• Realizzare piatti tipici della cucina locale e della tradizione regionale</li><li>• Riporre in dispensa e assicurare la conservazione dei prodotti alimentari</li><li>• Pulire gli strumenti e le attrezzature di cucina</li><li>• Assicurare la raccolta differenziata</li><li>• Mettere in atto norme legislative, riguardo all' igiene degli impianti, delle attrezzature della cucina, dei cibi e dei luoghi dove avviene la loro conservazione e preparazione</li><li>• Applicare le procedure di autocontrollo HACCP</li><li>• Operare nel rispetto della normativa di prevenzione antinfortunistica, tutela dei lavoratori e sicurezza sul lavoro</li><li>• Comunicare e relazionare correttamente in ambito lavorativo e con il cliente</li></ul>					
SBOCCHI OCCUPAZIONALI	Attività di lavoro dipendente nel settore della ristorazione ed alberghiero					