

STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

QUALIFICAZIONE DI AIUTO CUOCO

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE n. 293/DPG021 (21-07-2022)

1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
---	Inquadramento della professione
---	Principi di merceologia e tecnologia alimentare
---	Operare in sicurezza sul luogo di lavoro
Gestire l'approvvigionamento di risorse (materie prime e attrezzature)	Gestire i processi di approvvigionamento e conservazione
	Gestire la pulizia, l'igiene dello spazio di lavoro e garantire la sicurezza dei prodotti alimentari
Preparare le materie prime e i semilavorati	Preparare materie prime e semilavorati
Realizzare la preparazione e cottura di piatti semplici (ricettario di base)	Preparare antipasti caldi e freddi – ricettario di base
	Preparare primi piatti – ricettario di base
	Preparare secondi piatti e contorni – ricettario di base
	Preparare dessert – ricettario di base
Realizzare la composizione e finitura dei piatti	Porzionare i cibi , guarnire e rifinire i piatti
Organizzare e gestire il proprio lavoro in collaborazione con la brigata	Organizzare e gestire il proprio lavoro in collaborazione con la brigata

2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3

3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione

- Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di Risultati di Apprendimento	Durata minima	di cui in FAD	Crediti Formativi
1	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Orientamento al ruolo • Elementi di legislazione del lavoro e dell'impresa • Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali 	Inquadramento della professione	5	5	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Scienze dell'alimentazione: Principi di nutrizione e dietologia • Caratteristiche organolettiche, morfologiche e nutrizionali degli alimenti • Elementi di culinaria e merceologia alimentare • Tipologia, caratteristiche, modalità di impiego e funzioni di utensili, attrezzature e dei macchinari di servizio • I processi di cottura: tipologie, tecniche e temperature • Tecniche di gestione e monitoraggio della temperatura di cottura degli alimenti 	Principi di merceologia e tecnologia alimentare	40	20	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
3	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche e modalità di pulitura e preparazione delle materie prime e degli alimenti • Tecniche di selezione e lavorazione materie prime e semilavorati • Tecniche e modalità di assemblaggio delle materie prime/semilavorati pronti per la cottura • Strumenti e tecniche di taglio 	Preparare materie prime e semilavorati	50	25	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

	<ul style="list-style-type: none"> • Gli ingredienti base, gli impasti e le preparazioni di base • Standard di qualità dei prodotti alimentari • Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare e controllare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati • Selezionare le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti in programma • Preparare e pulire le materie prime (verdure, prodotti ittici, carni, etc.) • Miscelare ed emulsionare ingredienti per realizzare sughi, salse, condimenti e creme • Lavorare gli ingredienti per ottenere impasti • Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati • Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e preparazione delle materie prime e dei semilavorati 				
4	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricette di base antipasti • Tecniche e processi di preparazione di antipasti <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti • Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento • Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura • Preparare antipasti caldi e freddi di base 	Preparare antipasti caldi e freddi – ricettario di base	15	5	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
5	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricette di base primi piatti 	Preparare primi piatti – ricettario di base	35	15	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di

	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche e processi di preparazione di primi piatti <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti • Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento • Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura • Preparare primi piatti di base 				<p>frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali</p>
6	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricette di base - secondi piatti e contorni • Tecniche e processi di preparazione di secondi piatti e contorni <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti • Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento • Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura • Preparare secondi piatti e contorni, caldi e freddi di base 	Preparare secondi piatti e contorni – ricettario di base	40	20	<p>Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali</p>
7	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricette di base - dessert • Tecniche e processi di preparazione di dessert <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti • Preparare frutta o macedonia • Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le 	Preparare dessert – ricettario di base	20	10	<p>Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali</p>

	<p>temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura • Preparare dolci anche freddi e semifreddi (al piatto ed al cucchiaio) 				
8	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi di gestione del magazzino: ordini e stoccaggio merci • Tecniche di approvvigionamento delle materie prime e degli alimenti • Tecniche e metodi di controllo qualità per la manipolazione e conservazione e stoccaggio dei generi alimentari • Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari • Criteri di selezione dei fornitori • Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare le materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti • Verificare la disponibilità in magazzino delle materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti • Individuare le materie prime mancanti al fine di consentire alla direzione la pianificazione degli ordini • Gestire la conservazione delle materie prime e degli alimenti • Applicare procedure di controllo qualità delle scorte • Individuare le attrezzature e i macchinari necessari alla realizzazione dei piatti • Verificare la disponibilità in magazzino delle attrezzature e dei macchinari necessari alla realizzazione dei piatti 	Gestire i processi di approvvigionamento e conservazione	25	12	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
9	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione 	Gestire la pulizia, l'igiene dello spazio di lavoro e garantire la sicurezza dei prodotti alimentari	15	10	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di

	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestire la pulizia e l'igiene delle attrezzature e dello spazio di lavoro • Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari 				evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
10	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi di comunicazione visiva • Tecniche e strumenti per la presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti • Ingredienti e materiali per la decorazione e guarnizione dei piatti • Materiali per arredo tavola ed accessori a supporto della presentazione dei piatti • Attrezzature e Tecniche e per la sporzionatura e disposizione degli alimenti nei piatti/vassoi <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prefigurare l'aspetto visivo del piatto da presentare secondo principi estetici e di creatività • Realizzare operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti • Comporre ed allestire il piatto e i vassoi di portata • Applicare tecniche e utilizzare strumenti per la guarnizione e decorazione dei piatti • Controllare la qualità visiva dei piatti preparati 	Porzionare i cibi , guarnire e rifinire i piatti	20	10	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
11	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi e tecniche di comunicazione interpersonale efficace <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rispettare i compiti assegnati e la qualità del servizio svolto nel rispetto delle procedure e dei tempi di lavoro definiti • Comunicare in modo efficace per coordinarsi al meglio con gli altri membri della brigata 	Organizzare e gestire il proprio lavoro in collaborazione con la brigata	10	5	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

12	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza • Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale • Verificare il rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari • Adottare comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione dei rischi professionali e ambientali 	Operare in sicurezza sul luogo di lavoro	8	4	Ammesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 - Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE			283	141	

5. TIROCINIO CURRICULARE

Durata minima tirocinio, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 180 ore

Durata massima tirocinio: 250 ore

6. UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare

7. METODOLOGIA DIDATTICA

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici con specifico riferimento alle unità di risultato di apprendimento n. 3, 4, 5, 6, 7, 9 e 10

8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento

9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 20% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 50% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 60% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento. STANDARD MINIMO ATTREZZATURE: lavello, tavolo da lavoro, cucina con almeno 4 fuochi, cuocipasta, forno, cappa aspira fumi, abbattitore, frigorifero, macchina sottovuoto, planetaria, tritacarne/grattugia, utensileria obbligatoria, stoviglie obbligatorie. Le attrezzature indicate sono necessarie per le Unità di risultato di apprendimento n 3, 4, 5, 6, 7 e 10

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate nel settore di riferimento.

11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo

12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13