

TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI

Titolo del percorso	TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI
Descrizione del profilo	Il Tecnico della produzione pasti interviene con autonomia nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.
Contenuti del percorso	Ideazione e sviluppo ricette Principali diete moderne Elementi di merceologia Haccp normativa sui prodotti alimentari e sicurezza sul lavoro Configurazione e ideazione menù regionali e innovativi Tecnica di food&beverage cost Tecnica di comunicazione e relazione con il cliente Preparazione specialità culinarie Decorazione e presentazione elaborati culinari Elementi di lingua italiana: esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, economici, tecnologici e professionali Lingua Inglese Strumenti matematici applicati Elementi di economia aziendale Sociologia del territorio: competenze socio-economiche del settore enogastronomico Competenza digitale Competenza di cittadinanza Elementi e tecniche di abbinamento cibo-vino
Sede di svolgimento	CSL La Cremeria - via Guardanavona 9 - Cavriago (RE)
Durata e periodo di svolgimento	Il corso (completamente gratuito) avrà una durata di 1000 ore, di cui 450 di stage, e si svolgerà dal mese di settembre 2022 a giugno 2023
Numero di partecipanti	15
Attestato rilasciato	- Certificato di Qualifica professionale di IV livello di Tecnico della produzione pasti
Destinatari e requisiti di accesso	Giovani che hanno conseguito la Qualifica IeFP di Operatore della ristorazione nell'anno 2022
Iscrizione	Per iscriversi alla selezione è necessario contattare l'ente di formazione
Criteri di selezione	Nel caso in cui il numero di richieste sia superiore a 15 si terrà una selezione basata su: - Prova scritta - Colloquio individuale/motivazionale
Ente di formazione	Centro Studio e Lavoro La Cremeria srl
Contatti	Centro Studio e Lavoro La Cremeria srl Via Guardanavona 9 42025 Cavriago (RE) Tel. 0522/576911 e-mail socioeducativo@cs-lacremiera.it iefpcremeria@gmail.com cell: 3347399089 - 3347451616