



Centro Operativo Valli dell'Ossola

Via Boldrini 38 - 28844 Villadossola (VB)
Tel. 0324.54056/340.4954786 | Fax. 0324.570322
cfo-villadossola@formont.it

TECNICHE DI RISTORAZIONE – C74 110 2025 0

Il percorso ha come obiettivo quello di fornire agli/alle allievi/e un insieme di abilità e conoscenze che possano contribuire ad aumentare il processo di inserimento nel settore ristorativo. Verranno trattate le tematiche legate alla terminologia di settore, alle attrezzature, alla manipolazione e conservazione degli alimenti, ai processi e cicli di lavoro in ambito ristorativo.

U. F.

COMPETENZA ABILITA'

CONTENUTI

ACCOGLIENZA

Sviluppare il proprio progetto formativo, di vita personale e professionale, in rapporto alle proprie risorse ed orizzonti valoriali e ai vincoli ed opportunità del contesto

- Individuare punti di forza, limiti personali, risorse e vincoli emergenti dal contesto di riferimento
- Ipotizzare soluzioni diverse per il proprio progetto formativo e professionale e verificarne la fattibilità

Il contesto di riferimento del percorso formativo

Introduzione dell'allievo/a nell'agenzia formativa e nel gruppo classe, la conoscenza dei contenuti, delle tappe, delle finalità del percorso formativo, delle modalità di erogazione, nonché del sistema di regole presente nell'agenzia. Pari Opportunità

TECNOLOGIA INFORMATICA E DIGITALE

Ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali

Connettersi ai servizi di rete

Svolgere le attività in conformità alle normative riguardanti la sicurezza, i requisiti igienico-sanitari e nel rispetto dei piani di autocontrollo aziendali

- Agire il proprio ruolo nel rispetto della normativa in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro
- Rispettare la cura dell'igiene personale e dell'ambiente di lavoro durante la preparazione e lavorazione degli alimenti

Utilizzare le istruzioni per predisporre le attività tipiche del settore di riferimento

- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro rispettando fasi e tempi
- Ottimizzare la gestione dei rifiuti favorendo il riuso e il riciclo dei materiali
- Individuare prodotti, materiali, strumenti, attrezzature e macchinari per le diverse fasi di lavorazione

Predisporre le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

- Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime

Realizzare le preparazioni di cucina nel rispetto delle istruzioni ricevute

- Svolgere le attività di base nell'ambito del processo di preparazione dei piatti

Applicare tecniche e modalità di cottura di base

Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali

Sicurezza delle reti informatiche

HACCP

Normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro

Principali terminologie tecniche di settore

Tecnica professionale

- Principi fondamentali della gestione dei rifiuti e di materiali da riciclo, in un'ottica di circolarità
- Strumenti, attrezzature e macchinari del settore e manutenzione ordinaria
- Caratteristiche di prodotti e materiali del settore
- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina
- Tecniche e modalità di cottura di base

Tecniche di preparazione e conservazione dei prodotti

TECNICA PROFESSIONALE

ESAME FINALE – durata 5 ORE