

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
PROFILO PROFESSIONALE TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI - CUOCO**

1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO¹:

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Unità di risultati di Apprendimento "Inquadramento della professione"
Gestione della pulizia ed igiene di attrezzature e luoghi di lavoro	Unità di risultati di Apprendimento "Il posto mobile di lavoro, dispositivi, attrezzature ed utensileria della cucina"
	Unità di risultati di Apprendimento "Garantire l'igiene e la pulizia delle attrezzature e dei luoghi di lavoro"
Ideazione di ricette e progettazione menù	Unità di risultati di Apprendimento "Elementi di dietetica e nutrizione"
	Unità di risultati di Apprendimento "Merceologia alimentare"
	Unità di risultati di Apprendimento "Ideare ricette e comporre un menù"
Gestione della preparazione delle materie prime e semilavorati	Unità di risultati di Apprendimento "Pianificare e organizzare il lavoro della cucina"
	Unità di risultati di Apprendimento "Selezionare e manipolare le materie prime"
	Unità di risultati di Apprendimento "Effettuare sezionatura delle carni, pulitura e spurgo dei prodotti ittici crudi, sfilettatura dei pesci"
	Unità di risultati di Apprendimento "Applicare procedure, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti"
Gestione della cottura e preparazione pietanze fredde	Unità di risultati di Apprendimento "Preparare pietanze"
	Unità di risultati di Apprendimento "Gestire le operazioni di cottura"
Proposizione estetica degli elaborati culinari	Unità di risultati di Apprendimento "Curare l'impattamento dal punto di vista estetico"
--	Unità di risultati di Apprendimento "Sicurezza sul luogo di lavoro"

2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 4

3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO:

Titoli di studio:

- 18 anni ovvero età inferiore, purché in possesso di Qualifica professionale in attuazione del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n.226.
- Certificazione di qualificazione di Aiuto cuoco, acquisita in esito a corso di formazione rilasciata da una Regio-

¹ Le Unità di risultati di apprendimento possono assumere valore didattico propedeutico o di consolidamento, non prevedendo in tal caso un diretto rapporto con le Unità di Competenza. Al fine della miglior riconoscibilità dei crediti formativi, ogni singola Unità di Competenza può essere correlata a più Unità di risultati di apprendimento. In caso di standard di percorso formativo rivolto al rilascio di abilitazioni, i riferimenti alle Unità di Competenza sono presenti solo ove applicabili.

ne e/o Provincia Autonoma o, in alternativa, accertabile esperienza professionale nel ruolo, non inferiore a 2 anni negli ultimi cinque.

Conoscenza linguistica:

- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana, almeno al livello A2 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.

Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari:

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno, valido per l'intera durata del percorso.

4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME²:

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche economiche del settore • Tipologie e caratteristiche delle diverse forme di ristorazione • Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli/gerarchie e modalità organizzative • Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali • Principi e norme di esercizio dell'attività in forma di impresa 	<i>"Inquadramento della professione"</i>	20	--	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro • Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza • Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili da cucina • Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature da cucina e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza • Terminologia tecnica di cucina 	<i>"Il posto mobile di lavoro, dispositivi, attrezzature ed utensileria della cucina"</i>	16	Max 4	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
3.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche e modalità di pulizia e igiene delle attrezzature di cucina • Caratteristiche e tipologie di prodotti igienizzanti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina • Tecniche di rilevazione di usura delle attrezzature e strumenti di lavoro • Principali modalità di manutenzione ordinaria delle attrezzature e strumenti di cucina • Normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari 	<i>"Garantire l'igiene e la pulizia delle attrezzature e dei luoghi di lavoro"</i>	16	Max 4	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

² La colonna "N" indica l'ordine obbligatorio di erogazione delle corrispondenti Unità di risultati di Apprendimento, in base alle relazioni di propedeuticità fra loro esistenti.

La colonna "Articolazione dell'Unità di Competenza" riprende quanto già indicato nella tavola 1, per la specifica Unità di risultati di Apprendimento oggetto della riga.

La colonna "Durata minima", indica il numero di ore complessive obbligatorie di attività didattica in aula/laboratorio, al netto dell'eventuale tirocinio curriculare.

La colonna "di cui in FaD" indica il numero massimo di ore realizzabili con tale modalità, con il vincolo della tracciabilità individuale delle attività svolte e nell'ambito del monte ore complessivo di cui alla colonna "Durata minima".

La colonna "Crediti formativi" indica, ove opportuno, le condizioni ed i limiti di riconoscibilità del credito di frequenza della corrispondente Unità di risultati di apprendimento.

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestire le operazioni di pulizia e riordino delle attrezzature, contenitori e materiale operativo, secondo le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e tenendo conto del programma di attività della cucina • Controllare lo stato di usura delle attrezzature e strumenti di cucina, individuando eventuali esigenze di manutenzione, anche straordinaria e/o sostituzione • Provvedere all'igiene e sanificazione della postazione e dei luoghi di lavoro, secondo le procedure e modalità definite • Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari 				
4.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di dietetica e nutrizione • Principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica ed eubiotica • Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti, al fine di creare abbinamenti equilibrati 	<i>"Dietetica e nutrizione"</i>	20	Max 4	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza
5.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche merceologiche degli alimenti 	<i>"Merceologia alimentare"</i>	20	Max 4	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza
6.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali ricette – base tradizionali, ricette locali del territorio di riferimento e ricette culinarie complesse • Principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione sequenze alimentari cibo-vino • Tecniche di progettazione di menù (alla carta, fissi, per cerimonie, ecc...) anche personalizzati, in base alle richieste del cliente • Principi di budgeting riferiti al calcolo del costo delle pietanze e dei vini, per una corretta progettazione dei menù <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ideare combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e calo- 	<i>"Ideare ricette e comporre un menù"</i>	32	Max 4	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>riche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare la struttura di ricette-base tradizionali anche dolciarie, al fine di riproporle in modo personalizzato, individuando tempi, temperature e metodi di cottura specifici per tipologia di alimenti • Individuare assemblaggi di prodotti alimentari in base alle diverse caratteristiche organolettiche e morfologiche • Adeguare e personalizzare le scelte eno-gastronomiche, in funzione delle mutevoli tendenze di gusto del target di clientela di riferimento • Scegliere le diverse componenti culinarie del menù, anche in funzione dei parametri di costo prefissati • Definire l'offerta anche innovativa di dessert • Elaborare la carta dei vini e delle bevande, anche in considerazione degli accostamenti appropriati con le pietanze e del target di clientela di riferimento 				
7.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di coordinamento ed organizzazione del lavoro • Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale riferite all'efficace relazione con i collaboratori di cucina • Tecniche di approvvigionamento delle materie prime e alimenti <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificare gli approvvigionamenti e le scorte in base al piano di lavoro previsto • Gestire le sequenze di preparazione delle materie prime e dei semilavorati, sulla base degli ordinativi e coordinando le attività dei collaboratori 	<i>"Pianificare e organizzare il lavoro della cucina"</i>	16	Max 4	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
8.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecnologie, anche innovative, di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità • Tecniche di selezione e lavorazione di materie prime e semilavorati • Tecniche e modalità di pulitura e preparazione materie prime 	<i>"Selezionare e manipolare le materie prime"</i>	8	Max 4	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche e metodiche, anche tecnologicamente avanzate, per la trasformazione e conservazione di materie prime e di grandi quantità di cibi, nel rispetto degli standard qualitativi Controllare la qualità delle materie prime, selezionando quelle necessarie alla preparazione delle pietanze 				
9.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> Tecniche e modalità di pulitura e preparazione di verdure, carne e pesce <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> Preparare la carne ed il pesce secondo ricetta, provvedendo al taglio e all'eliminazione delle lisce e/o squame del pesce 	<i>"Effettuare sezionatura delle carni, pulitura e spurgo dei prodotti ittici crudi, sfilettatura dei pesci"</i>	16	Max 4	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza
10.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> Tecniche e modalità di assemblaggio - amalgama e impasto - delle materie prime/semilavorati pronti per la cottura Ricettario di base relativo a salse e condimenti <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> Realizzare l'assemblaggio di materie prime e semilavorati, per preparare alimenti pronti per la cottura Miscelare e lavorare gli ingredienti per realizzare salse base ed impasti (es. vinaigrette, pesto, salsa tonnata, impasto per pizza/dolci, ecc..) 	<i>"Applicare procedure, tecniche di amalgama ed impasto degli ingredienti"</i>	20	Max 4	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza
11.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> Ricettario base antipasti, primi piatti, secondi, contorni, dessert Ricettario della tradizione culinaria regionale Tecniche per la preparazione di piatti, caldi e freddi, tipici e complessi: antipasti, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> Preparare le pietanze calde e fredde (antipasti, primi piatti, secondi, contorni), secondo le ricette tradizionali, il gusto personale e la stagionali- 	<i>"Preparare pietanze"</i>	90	Max 16	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>tà, selezionando utensili ed attrezzature ad hoc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparare i dolci anche freddi e semifreddi (al piatto e al cucchiaino), secondo le ricette tradizionali e innovative 				
12.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche innovative di cottura degli alimenti (ad es. al microonde, cottura confit, cottura con sonda, affumicatura) • Modalità, temperatura e tipologia di cottura degli alimenti: bollire, arrostitire, grigliare, friggere verdure, carni, pesci, crostacei, molluschi, pasta e riso etc. • Tecniche di gestione e monitoraggio della temperatura di cottura • Caratteristiche e funzionalità degli strumenti e attrezzature per la cottura degli alimenti <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizzare la cottura degli alimenti secondo tempi, temperatura e modalità più appropriate, in base alle caratteristiche organolettiche e morfologiche • Cuocere gli alimenti in acqua (bollitura, a vapore, ecc..) in grasso (frittura, al salto, ecc..) e a calore secco (gratinatura, grigliatura, al forno, ecc..) • Cuocere gli alimenti con moderne tecniche di cottura degli alimenti (microonde, cottura confit, cottura con sonda, affumicatura) • Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura • Gestire le sequenze di cottura degli alimenti sulla base degli ordinativi e coordinando le attività dei collaboratori 	<i>"Gestire le operazioni di cottura"</i>	90	Max 16	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
13.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di decorazione e guarnizione di pietanze salate e dolci • Principali accessori e strumenti di supporto alla presentazione delle pietanze (tipologie di piatti, alzate, specchi, ciotole, antipastiere, ecc..) • Tecniche di sporzionatura e disposi- 	<i>"Curare l'impiattamento dal punto di vista estetico"</i>	28	Max 4	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>zione degli alimenti nei piatti/vassoi</p> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare strumenti e tecniche di sporzionatura e disposizione dei cibi nel piatto e/o vassoio • Prefigurarsi l'immagine del piatto da presentare, con senso estetico e creatività • Scegliere modalità, tecniche e strumenti di decorazione e guarnizione per la presentazione del piatto • Realizzare la composizione di piatti e vassoi di portata 				
Nota ³	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario • Sicurezza sul luogo di lavoro 	"Sicurezza sul luogo di lavoro"	8	Max 4	Amnesso 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 del 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori, ai sensi dell'art. 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008
DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICOLARE			400	Max 76	

5. TIROCINIO CURRICOLARE:

Durata minima 50 ore, durata massima 30% sul totale del percorso.

6. UNITA' 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 curricolare.

7. METODOLOGIA DIDATTICA:

Le Unità di risultati di apprendimento da 8 a 13, vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici.

8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI:

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

³ Collocazione a scelta del progettista.

9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI:

- Credito di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: La percentuale massima riconoscibile è il 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; il 100% sul tirocinio curriculare.

10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI:

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento; presenza di aule e laboratori adeguatamente attrezzati.

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 l'80% delle ore complessive del percorso formativo. È consentita l'ammissione all'esame finale anche a fronte della frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo, previo parere favorevole - documentato - del collegio dei docenti/formatori.

12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO:

Certificato di qualificazione professionale, rilasciato ai sensi del D.lgs. 13/2013.