

CUCINA ECOSOSTENIBILE E TRADIZIONALE

Teoria FAD – Sede pratica Gonnosfanadiga

ADA/UC DEL PROFILO (INDICARE ADA/UC)	CODICE	DENOMINAZIONE
	20025	Confezionamento formale dell'elaborato per la presentazione al cliente
	20032	Preparazione degli ingredienti (semilavorati)
	20034	Realizzazione di piatti pronti per il consumo

N.	Titolo dell'Unità Formativa	Durata totale (ore)
1.	Accoglienza e pari opportunità	3
2.	Elementi di lingua Inglese	15
3.	Caratteristiche e proprietà organolettiche degli alimenti	8
4.	Sicurezza sui luoghi di lavoro	4
5.	Lotta antincendio rischio medio	8
6.	Elementi di enogastronomia e ricette della cultura gastronomica	20
7.	Assistenza al cliente: tecniche di comunicazione	12
8.	Preparazione del pane e della pizza	15
9.	Prima colazione e buffet	10
10.	Modalità di presentazione guarnizione e decorazione dei piatti	20
11.	Gli antipasti e i contorni	20
12.	I primi patti	20
13.	I secondi piatti: le carni	20
14.	I secondi piatti: Il pesce	20
15.	I dolci e i dessert	20
16.	Attrezzature e tecniche di sporzionatura degli alimenti	15
17.	Igiene e HACCP	10
18.	Produzioni biologiche e filiere certificate	10
19.	Stage	150
Totale		400