

Scheda sintetica corso di formazione Reskilling Catalogo regionale dell'offerta formativa GOL (rev. Gennaio 2025)

SINTESI

A.1 Titolo del percorso formativo

Addetto alla cucina (aiuto-cuoco)

A.2 Area di formazione di riferimento *(con riferimento alle aree di manifestazione per cui si è stati selezionati con DD 1018 del 12.08.2022 e DCS n. 2781 del 23.12.2024)*

- ☐ 1 Efficienza energetica
- ☐ 2 Mobilità sostenibile
- ☐ 3 Nuove tecnologie della vita
- ☐ 4 Nuove tecnologie per il Made in Italy
- ☒ 5 Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali -Turismo
- ☐ 6 Tecnologie della informazione e della comunicazione

A.3. Inquadramento livello EQF

2

A.4 Settore economico professionale (SEP) *(indicare il SEP prevalente)* con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

Servizi turistici

A.5 Area/aree di attività (ADA) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

A.6 Classificazione ISTAT CP 2011

5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti

A.7 Classificazione ISTAT ATECO 2007

I.56.10.11 - Ristorazione con somministrazione
I.56.10.30 - Gelaterie e pasticcerie
I.56.10.50 - Ristorazione su treni e navi

I.56.21.00 - Catering per eventi, banqueting
I.56.29.10 - Mense
I.56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale
I.56.30.00 - Bar e altri esercizi simili senza cucina

A.8 Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

N.	Unità di competenza
1	UC 1 - Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma
2	UC 2 - Esercitare la professione di addetto alla cucina
3	UC 3 - Operare nel settore della ristorazione
4	UC 4 - Preparare e conservare semilavorati – cucina
5	UC 5 - Realizzare preparazioni gastronomiche semplici
6	UC 6 - Assistere e collaborare alla preparazione dei piatti
7	UC 7 - Allestire il posto di lavoro – Addetto alla cucina
8	UC 8 - Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Ristorazione
9	UC 9 - Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione
10	UC 10 - Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito delle strutture ricettive.

A.9 Descrizione delle singole Unità di Competenza (U.C.)

Unità di competenze	
Titolo UC	UC 1 - Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma
Repertorio e profilo di riferimento	Regione/PA: Regione Umbria Profilo: Addetto alla cucina (aiuto cuoco)
Area di Attività (ADA)	ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili ad esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Comprendere e gestire gli aspetti contrattuali e fiscali di una prestazione professionale resa in forma di lavoro dipendente o autonomo.

Conoscenze minime	Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato. Format tipo di contratto. Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori. Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio. Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo.
Abilità minime	Definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale:- verificare l'applicabilità e la correttezza del contratto di lavoro in rapporto al tipo di prestazione richiesta. Comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di Lavoro autonomo o parasubordinato:- gestire le procedure necessarie all'avvio di un'attività professionale autonoma o parasubordinata- gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali obbligatori per l'esercizio dell'attività in oggetto.

Unità di competenze	
Titolo UC	UC 2 - Esercitare la professione di addetto alla cucina
Repertorio e profilo di riferimento	Regione/PA: Regione Umbria Profilo: Addetto alla cucina (aiuto cuoco)
Area di Attività (ADA)	ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili ad esercitare la professione di addetto alla cucina Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Comprendere e gestire gli aspetti normativi propri della prestazione professionale di addetto alla cucina.
Conoscenze minime	CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto. La brigata di cucina: ruoli, attività e responsabilità.
Abilità minime	DEFINIRE LE CONDIZIONI DELLA PRESTAZIONE PROFESSIONALE DI ADDETTO ALLA CUCINA Negoziare le condizioni della prestazione professionale, a partire dal sistema contrattuale applicabile e dagli incentivi economici a disposizione del committente. Stipulare i diversi contratti di prestazione, nel rispetto delle norme civilistiche e fiscali – generali e specifiche – applicabili.

	CONOSCERE E COMPRENDERE LE CARATTERISTICHE DELLA PRESTAZIONE PROFESSIONALE DI ADDETTO ALLA CUCINA Conoscere e comprendere le caratteristiche dei diversi ruoli professionali operanti nel settore della ristorazione (attività di riferimento, livelli di responsabilità, etc.), prestando particolare attenzione al proprio. Conoscere e comprendere I rapporti di subordinazione e coordinamento esistenti tra se e gli altri membri della brigata. Conoscere e comprendere i possibili percorsi di sviluppo professionale accessibili all'addetto alla cucina.
--	--

Unità di competenze	
Titolo UC	UC 3 - Operare nel settore della ristorazione
Repertorio e profilo di riferimento	Regione/PA: Regione Umbria Profilo: Addetto alla cucina (aiuto cuoco)
Area di Attività (ADA)	ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili ad operare nel settore della ristorazione Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Comprendere le caratteristiche e le peculiarità del settore della ristorazione ed i possibili contesti di inserimento lavorativo.
Conoscenze minime	Elementi di analisi dei mercati, segmentazione della clientela sulla base del profilo di acquisto e conseguente definizione delle caratteristiche tipo dell'offerta. Elementi di marketing turistico e territoriale. Principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore della ristorazione.
Abilità minime	Analizzare il settore della ristorazione, le sue caratteristiche e relazioni con altre aree del comparto turistico: – Individuare le diverse tipologie e formule di ristorazione in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerte gastronomiche, tipologia di clientela, normative europea, nazionale e regionale applicabile. – Conoscere e comprendere l'evoluzione di processo, prodotto e contesto che interessa il settore della ristorazione. – Posizionare l'offerta di ristorazione nell'ambito della più generale

offerta di servizi turistici del sistema in cui è prestata l'attività professionale.

Unità di competenze

Titolo UC	UC 4 - Preparare e conservare semilavorati – cucina
Repertorio e profilo di riferimento	Regione/PA: Regione Umbria Profilo: Addetto alla cucina (aiuto cuoco)
Area di Attività (ADA)	ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili a preparare e conservare semilavorati in cucina Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Preparare e conservare i semilavorati in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti ed alla loro successiva commercializzazione.
Conoscenze minime	Elementi di merceologia di settore: vegetali (cereali, legumi, verdura); carni (rosse, bianche, cacciagione); prodotti ittici; impasti (all'uovo, sfoglia, frolla, brisé, impasti di uova, pasta per il pane e la pizza); salse e condimenti; caratteristiche o Tecniche di cottura della salsa. Tecniche di manipolazione e trattamento di vegetali crudi, carni crude, prodotti ittici crudi (operazione di marinatura e/o messa in salamoia) Tecniche di sezionatura delle carni, pulitura e spurgo dei prodotti ittici crudi, sfilettatura dei pesci. Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti; lavorazione della pasta laminata o trafilata; taglio della pasta. Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti. Elementi di chimica (implicazioni chimico-fisiche nella formazione degli impasti; parametric tecnologici; maturazione dell'impasto). Indicatori della bontà e qualità dei vegetali, carni, prodotti ittici, salse/condimenti, impasti Fasi del processo di conservazione. Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti). Ricettario di base relativo a salse e condimenti.
Abilità minime	PREPARARE LE CARNI, ANCHE CONSERVATE CON TECNICHE DEL FREDDO, IN MODO CHE SIANO ADATTE

AD ESSERE UTILIZZATE NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI COMPLESSI ED ALLA LORO SUCCESSIVA COMMERCIALIZZAZIONE. Scegliere le carni in qualità e quantità adatta alla realizzazione dei piatti in programma. Utilizzare appositi strumenti ed utensili al fine di rendere le carni adatte ai successivi trattamenti.

PREPARARE VEGETALI CRUDI, ANCHE CONSERVATI CON TECNICHE DEL FREDDO, IN MODO CHE SIANO ADATTI AD ESSERE UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI. Scegliere i vegetali in qualità e quantità adatta alla realizzazione dei piatti in programma. Mondare, pelare, tagliare e cuocere i vegetali.

CONSERVARE MATERIE PRIME E SEMILAVORATI IN VISTA DEL LORO SUCCESSIVO IMPIEGO PER LA PREPARAZIONE DI PIATTI FINITI. Applicare sistemi e metodi di conservazione di alimenti crudi e semilavorati.

PREPARARE SALSE E CONDIMENTI IN MODO CHE SIANO ADATTI AD ESSERE UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI. Scegliere le materie prime in qualità e quantità adatta alla preparazione di salse e condimenti da utilizzare per realizzare i piatti in programma. Preparare salse e condimenti applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi recipient ed utensili.

PREPARARE IMPASTI DOLCI E SALATI IN MODO CHE SIANO ADATTI AD ESSERE UTILIZZATI

NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI. Scegliere le materie prime in qualità e quantità adatta alla preparazione degli impasti scelti per realizzare i piatti in programma. Preparare impasti dolci e salati applicando le tecniche di lavorazione del caso ed utilizzando appositi recipienti ed utensili.

PREPARARE I PRODOTTI ITTICI, ANCHE CONSERVATI CON TECNICHE DEL FREDDO, IN MODO CHE SIANO ADATTI AD ESSERE UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI COMPLESSI ED ALLA LORO SUCCESSIVA COMMERCIALIZZAZIONE. Scegliere i prodotti ittici in qualità e quantità adatta alla realizzazione dei piatti in programma. Utilizzare appositi utensili e tecniche al fine di rendere i prodotti ittici adatti ai successivi trattamenti.

Unità di competenze

Titolo UC	UC 5 - Realizzare preparazioni gastronomiche semplici
Repertorio e profilo di riferimento	Regione/PA: Regione Umbria Profilo: Addetto alla cucina (aiuto cuoco)
Area di Attività	ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

(ADA)	
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili a realizzare preparazioni gastronomiche semplici Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Elaborare, sulla base delle caratteristiche del prodotto da realizzare e delle tecniche da applicare, preparazioni gastronomiche semplici.
Conoscenze minime	Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di piatti semplici. Elementi di merceologia alimentare: il riso, la pasta, brodi e minestre, il formaggio, le uova. Elementi di scienza dell'alimentazione. Ricettario di base: antipasti caldi e freddi; primi piatti; secondi piatti a base di carne; secondi piatti a base di prodotti ittici; pietanze varie a base di uova e/o formaggi.
Abilità minime	SCEGLIERE GLI INGREDIENTI (MATERIE PRIME E SEMILAVORATI) IN QUALITÀ E QUANTITÀ ADATTA ALLA PREPARAZIONE DI PIATTI SEMPLICI Identificare, mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i piatti in programma. Selezionare le materie prime ed i semilavorati valutandone la qualità. Prelevare le materie prime ed i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei piatti in programma. PREPARARE PIATTI SEMPLICI APPLICANDO LE TECNICHE DI COTTURA DEL CASO ED UTILIZZANDO APPOSITI RECIPIENTI ED UTENSILI Unire (a caldo/freddo) gli ingredienti, utilizzando le tecniche e gli strumenti del caso, secondo la successione indicata dalla ricetta. Cuocere gli ingredienti, separatamente o insieme così come previsto dalla ricetta, utilizzando le tecniche di cottura più indicate, nel rispetto dei tempi e delle temperature opportune. Realizzare eventuali interventi correttivi, su indicazione del cuoco, qualora il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto.

Unità di competenze	
Titolo UC	UC 6 - Assistere e collaborare alla preparazione dei piatti
Repertorio e profilo di riferimento	Regione/PA: Regione Umbria Profilo: Addetto alla cucina (aiuto cuoco)

Area di Attività (ADA)	ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili ad assistere e collaborare alla preparazione dei piatti Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Assistere e collaborare alla preparazione dei piatti, realizzando le operazioni di supporto richieste dal cuoco.
Conoscenze minime	Indicatori di qualità applicabili al processo di elaborazione dei piatti. Concetti di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo.
Abilità minime	SVOLGERE ATTIVITÀ DI SUPPORTO ALL'INTERNO DELLA BRIGATA DI CUCINA, NEL RISPETTO DEI PARAMETRI STABILITI Realizzare operazioni semplici su richiesta del cuoco durante il processo di preparazione dei piatti, nei tempi stabiliti e secondo modalità operative adeguate. Comprendere anticipatamente le necessità del cuoco e realizzare le opportune operazioni di supporto, sulla scorta di conoscenze pregresse in materia di gastronomia. Partecipare al miglioramento della qualità durante tutto il processo. Lavorare in gruppo.

Unità di competenze	
Titolo UC	UC 7 - Allestire il posto di lavoro – Addetto alla cucina
Repertorio e profilo di riferimento	Regione/PA: Regione Umbria Profilo: Addetto alla cucina (aiuto cuoco)
Area di Attività (ADA)	ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili ad allestire il posto di lavoro Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Allestire il posto mobile di lavoro secondo quanto richiesto dal cuoco ed in modo funzionale alla realizzazione delle ricette.
Conoscenze minime	Terminologia tecnica di cucina. Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature da cucina e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.

	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.
Abilità minime	ALLESTIRE IL POSTO MOBILE CON ATTREZZATURE E STRUMENTI Individuare e posizionare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti. Prelevare i condimenti e gli ingredienti di base necessari alla realizzazione dei piatti.

Unità di competenze	
Titolo UC	UC 8 - Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Ristorazione
Repertorio e profilo di riferimento	Regione/PA: Regione Umbria Profilo: Addetto alla cucina (aiuto cuoco)
Area di Attività (ADA)	ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili a condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di Lavoro nel settore ristorazione Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento dei cibi e l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire le salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.
Conoscenze minime	Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari . Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni. Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina. Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti. Principi di igiene e cura della persona.
Abilità minime	LAVARE E RIPORRE LE ATTREZZATURE ED I CONTENITORI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni. Utilizzare detergent e detersivi adeguati.

	LAVARE E SANIFICARE L'AREA DI LAVORO Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni. Utilizzare detergenti e detersivi adeguati. Applicare le direttive regionali in materia di smaltimento rifiuti. Monitorare la realizzazione delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione. GARANTIRE IL RISPETTO DELLE NORME IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI Identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibili cause e fonti di rischio e contaminazione. Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti. Curare la propria igiene personale.
--	---

Unità di competenze	
Titolo UC	UC 9 - Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione
Repertorio e profilo di riferimento	Regione/PA: Regione Umbria Profilo: Addetto alla cucina (aiuto cuoco)
Area di Attività (ADA)	ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili a lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Identificare i soggetti della sicurezza del sistema aziendale. Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro.
Conoscenze minime	Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.
Abilità minime	Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario: · Adottare stili e comportamenti per salvaguardare la propria salute e sicurezza e per evitare incidenti, infortuni e malattie professionali. · Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio elettrico e legato all'uso del gas. · Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio derivato dall'utilizzo di oggetti taglienti. · Adottare comportamenti per la prevenzione degli incendi.

Unità di competenze	
Titolo UC	UC 10 - Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito delle strutture ricettive.
Repertorio e profilo di riferimento	Regione/PA: Regione Umbria Profilo: Addetto alla cucina (aiuto cuoco)
Area di Attività (ADA)	ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili a valutare la qualità del proprio operato nell'ambito delle strutture ricettive Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Valutare la qualità del proprio operato controllando la corretta applicazione della normative vigente, il rispetto dei requisiti minimi obbligatori e la conformità alle proprie procedure di qualità.
Conoscenze minime	Modalità operative di valutazione della qualità di un servizio. Aspetti di gestione della qualità di un processo di erogazione di servizi. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.
Abilità minime	Valutare la qualità del servizio erogato: – Comprendere e applicare le procedure di qualità interne all'azienda. – Percepire il grado di soddisfazione del cliente interno/esterno. – Individuare le criticità e proporre interventi di miglioramento.

A.10 Destinatari del percorso formativo –eventuali requisiti di accesso

Indicare puntualmente eventuali requisiti di ammissione dei partecipanti in relazione al titolo di studio e/o ad altre conoscenze/competenze richieste.

I soggetti destinatari ovvero i beneficiari del Programma GOL sono i percettori di ammortizzatori sociali in costanza e in assenza di rapporto di lavoro (NASPI e DIS-COLL), i percettori di reddito di cittadinanza, i lavoratori fragili o vulnerabili (giovani NEET con meno di 30 anni), donne in condizioni di svantaggio, persone con disabilità, lavoratori maturi di 55 anni e oltre, altri lavoratori con minori chances occupazionali e con redditi molto bassi.

Requisito d'accesso è l'assolvimento del diritto-dovere d'istruzione e formazione. Per gli stranieri è inoltre indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo. I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

A.11 Durata complessiva del percorso (*distinguere le ore di aula, FAD e tirocinio curriculare*)

215 di cui 181 aula e 34 FAD

A.12 Articolazione del percorso formativo

N.	Titolo UFC/segmento/ tirocinio curriculare	Denominazione UC di riferimento	Durata (ore)	di cui FAD
1	Segmento di accoglienza e messa a livello		2	0
2	UFC 1 - Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma	Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma	6	3
3	UFC 2 - L'attività professionale di addetto alla cucina	Esercitare la professione di addetto alla cucina	5	0
4	UFC 3 - Il settore della ristorazione	Operare nel settore della ristorazione	12	0
5	UFC 4 - Preparazione di semi-lavorati	Preparare e conservare semilavorati cucina	64	6
6	UFC 5 - Preparazioni gastronomiche semplici	Realizzare preparazioni gastronomiche semplici	90	9
7	UFC 6 - Collaborazione ed assistenza alla preparazione di piatti elaborati	Assistere e collaborare alla preparazione dei piatti	4	0
8	UFC 7 - Allestimento del posto di lavoro	Allestire il posto di lavoro Addetto alla cucina	4	0
9	UFC 8 - Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione	12	8
10	UFC 9 - Sicurezza sul luogo di lavoro	Lavorare in Sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione	8	8
11	UFC 10 - Valutazione della qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive	Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive	8	0
Totale			215	34

A.13 Tipo di attestazione prevista

☐ ATTESTAZIONE DI MESSA IN TRASPARENZA DEGLI APPRENDIMENTI

☒ QUALIFICAZIONE REGIONALE ex DGR n. 834/2016

☐ ABILITAZIONE

☐ ALTRO (indicare): _____

Eventuali Note:

A.14 Riferimenti del soggetto richiedente l'inserimento della proposta nel Catalogo dell'offerta formativa GOL

Denominazione e ragione sociale	TEKNA srl
Referente	Cognome e nome Albucci Ronny Tel. 0744 423118 – 0744 432965 Email info@chefacademy.it Indirizzo PEC (del soggetto richiedente in cui ricevere eventuali comunicazioni da parte di ARPAL Umbria) tekna@pec.it

in partenariato con (compilare se necessario)

Denominazione e ragione sociale	ARIS FORMAZIONE
Referente	Cognome e nome Guerra Federica Tel. 0755848056 Email PEC

A.15 Sedi di svolgimento del percorso (fare riferimento esclusivamente alle sedi riconosciute in esito agli Avvisi ex DGR n. 627/2022 e DCS n. 2130/2024)

N. sede	1
Indirizzo	TEKNA SRL Via S. Vincenzo, 6, Terni

N. sede	2
Indirizzo	TEKNA SRL Piazza Clai, 19, Terni

N. sede	3
Indirizzo	TEKNA SRL Via degli Artieri, 9/11, Terni

N. sede	4
Indirizzo	TEKNA SRL Via S. Vincenzo, 11/13, Terni

N. sede	5
Indirizzo	TEKNA SRL Piazza Clai, 37, Terni

N. sede	6
Indirizzo	Via L. Libertini, 20, Terni c/o Expert s.a.s.

N. sede	7
Indirizzo	Accademia Britannica Umbra srl – Largo Cacciatori delle Alpi, 5 - Perugia

N. sede	8
Indirizzo	Largo Federico Frezzi, 2-4 piano terra, Angolo Via Brunetti, 1, Foligno (PG) c/o Rione Ammanniti