

## Allegato 4 – Scheda sintetica di presentazione dei percorsi formativi per l'Upskilling e Reskilling

### Presentazione dell'offerta di percorsi di formazione ai fini della costituzione del Catalogo dell'offerta formativa GOL

#### SINTESI

##### A.1 Tipologia di Percorso di riferimento nell'ambito del Programma GOL:

UPSKILLING

RESKILLING

##### 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)

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 Titolo del percorso formativo

Competenze per addetto alla cucina

##### A.4. Inquadramento livello EQF

EQF 2

##### A.5 Settore economico professionale (SEP) (fare riferimento al SEP prevalente) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

SEP 23 – Servizi turistici

##### A.6 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.7 Classificazione ISTAT CP 2011

5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti

## A.8 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.9 Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

Macroprocesso	Unità di competenze
Prodotte beni/ Erogare servizi	UC 1 “Preparare e conservare semilavorati - cucina”
Gestire i fattori produttivi	UC 2 “Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione”

## A.10 Descrizione delle singole Unità di Competenza (U.C.)

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 1 “Preparare e conservare semilavorati - cucina”
Macroprocesso di riferimento	Prodotte beni/ Erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili a preparare e conservare semilavorati 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 organolettiche e loro apporto calorico; modalità di conservazione e possibili alterazioni. -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

	<p>crudi, sfilettatura dei pesci.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti; lavorazione della pasta laminata o trafilata; taglio della pasta.</li> <li>-Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti.</li> <li>-Elementi di chimica (implicazioni chimico-fisiche nella formazione degli impasti; parametri tecnologici; maturazione dell'impasto).</li> <li>-Indicatori della bontà e qualità dei vegetali, carni, prodotti ittici, salse/condimenti, impasti</li> <li>-Fasi del processo di conservazione.</li> <li>-Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti).</li> <li>-Ricettario di base relativo a salse e condimenti.</li> </ul>
<p>Abilità minime</p>	<p><b>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.</b> 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.</p> <p><b>Preparare vegetali crudi, anche conservati con tecniche del freddo, in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti.</b> Scegliere i vegetali in qualità e quantità adatta alla realizzazione dei piatti in programma. Mondare, pelare, tagliare e cuocere i vegetali.</p> <p><b>Conservare materie prime e semilavorati in vista del loro successivo impiego per la preparazione di piatti finiti.</b> Applicare sistemi e metodi di conservazione di alimenti crudi e semilavorati.</p> <p><b>Preparare salse e condimenti in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti.</b> 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 recipienti ed utensili.</p> <p><b>Preparare impasti dolci e salati in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti.</b> 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.</p> <p><b>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.</b> 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</p>

	trattamenti.
<b>Macroprocesso</b>	<b>Unità di competenze</b>
Titolo UC	UC 2 “Condurre il sistema di garanzia dell’igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione”
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
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 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 la 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	<b>Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per la preparazione dei piatti.</b> Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni. Utilizzare detergenti e detersivi adeguati. <b>Lavare e sanificare l’area di lavoro.</b> 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. <b>Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti</b> Identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibile cause e fonti di rischio e contaminazione. Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienicosanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti. Curare la propria igiene personale.

### A.11 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.

Beneficiari del programma GOL. Requisiti di accesso: assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere di istruzione e formazione. Per i cittadini stranieri è 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.12 Durata complessiva del percorso (distinguere le ore di aula, FAD e tirocinio curriculare)

78 di cui 6 in FAD

### A.13 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 “Preparazione di semi-lavorati”	“Preparare e conservare semilavorati - cucina”	64	6
3	UFC 2 “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	0
Totale			78	6

### A.14 Tipo di attestazione prevista

ATTESTAZIONE DI MESSA IN TRASPARENZA DEGLI APPRENDIMENTI

QUALIFICAZIONE REGIONALE ex DGR n. 834/2016

ABILITAZIONE

ALTRO (indicare): \_\_\_\_\_

Eventuali Note:

### A.15 Riferimenti del soggetto richiedente l'inserimento della proposta nel Catalogo dell'offerta formativa GOL

<b>Denominazione e ragione sociale</b>	TEKNA SRL
<b>Referente</b>	Albucci Ronny Tel. 0744 423118 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)

<b>Denominazione e ragione sociale</b>	<b>ARIS FORMAZIONE E RICERCA SOC. COOP.</b>
<b>Referente</b>	Guerra Federica Tel. 0755848056 Email progettazione@arisformazione.it

**A.19 Sedi di svolgimento del percorso** (fare riferimento esclusivamente alle sedi indicate nelle manifestazioni d'interesse in risposta all'Avviso ex DGR 627/2022)

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	Piazza Clai, 37, Terni

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

N. sede	7
Indirizzo	Via Sette Martiri, 51/A, Orvieto (TR) c/o Il Quadrifoglio Società Cooperativa Sociale

N. sede	8
Indirizzo	Via Treves, 1, Corciano (PG) c/o L.R. Forniture s.a.s.

N. sede	9
Indirizzo	ARIS FORMAZIONE E RICERCA SOC. COOP. Strada Santa Lucia, 8, Perugia (PG) c/o Legacoop Umbria Aula 1

N. sede	10
Indirizzo	Largo Federico Frezzi, 2-4 piano terra, Angolo Via Brunetti, 1, Foligno (PG) c/o Rione Ammanniti

N. sede	11
Indirizzo	Via Flaminia KM 127, Spoleto (PG) c/o The Hoteliers s.r.l.

N. sede	12
Indirizzo	Viale Europa, 49, Gubbio (PG) c/o Scuola Io Claudio a.p.s.