



## Allegato 2 - Formazione non Formale “Attività svolte dall'apprendista in azienda”

Allegato al piano formativo individuale



### CUOCO

Area Di Attività	Attività <sup>1</sup>	1°	2°	3°	4°
<b>GESTIRE LE ATTIVITÀ DI CUCINA</b>	Operare in cucina nel pieno rispetto delle regole igieniche e sanitarie previste dalla normativa HACCP				
	Prevedere ed organizzare il proprio lavoro in sinergia con quello dei colleghi				
	Interagire attivamente con i colleghi al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati dalla direzione				
	Cooperare col personale di altri settori della struttura produttiva (sala, reception, ecc.) al fine di migliorare lo standard qualitativo del servizio ristorazione				
	Leggere e interpretare il menu				
	Comprendere la sequenza logico gastronomica dei piatti che compongono un menu semplice				
	Risalire dalla lettura di un menu semplice all'identificazione degli ingredienti necessari				
	Preparare all'uso gli utensili e le attrezzature e controllarne il funzionamento				
	Identificare e quantificare gli ingredienti necessari per menu semplici in base al numero di coperti				
	Sviluppare la capacità di riconoscere la qualità delle materie prime e dei prodotti utilizzati in base ai sapori, odori e caratteristiche visive				
	Effettuare valutazioni organolettiche di media difficoltà relative agli alimenti utilizzati				
	Prelevare dal magazzino le derrate alimentari secondo qualità e quantità				
	Partecipare alla composizione del menu				
	Partecipare attivamente alla redazione di menu semplici o di media complessità				
	Predisporre la linea per il menu				
	Effettuare le operazioni di preparazione degli ingredienti per menu di media complessità				
	Pulire carni, pesci				
	Pulire ortaggi e frutta				
	Tagliare carni e pesci				
	Tagliare ortaggi, frutta, erbe aromatiche				
	Tritare carni, pesci, ortaggi, ecc.				
	Preparare gli impasti				
	Valutare la percentuale di scarto di determinate materie prime, perdita di peso in fase di cottura				
	Rigenerare prodotti				
	Predisporre e preparare piatti di media complessità				
	Cuocere, utilizzando le procedure più comuni, piatti di media complessità				
	Utilizzare tecniche di cottura innovative				
	Controllare il funzionamento delle attrezzature tradizionali e di quelle computerizzate				
	Pulire gli utensili e le attrezzature, riordinare e pulire il posto di lavoro				
	Effettuare controlli elementari, avvisare lo chef in caso di anomalie				
Predisporre ogni lavorazione in modo da considerare l'ergonomia della postazione di lavoro					
Svolgere le attività assegnate operando in modo da salvaguardare la sicurezza personale e dei colleghi di lavoro					

INSERIRE IN OGNI CASELLA LA LETTERA CHE INDICA SE E COME L'APPRENDISTA HA SVOLTO L' ATTIVITÀ:

- A - ha eseguito l'attività in totale affiancamento e sotto la guida continua del tutore
- B - ha eseguito l'attività in parziale affiancamento e dopo aver acquisito le indicazioni operative
- C - ha eseguito l'attività in totale autonomia
- D - ha eseguito l'attività trovando soluzioni innovative o non routinarie

**INVIARE AL SOGGETTO FORMATIVO ACCREDITATO DI RIFERIMENTO E ALL'APPRENDISTA**

<sup>1</sup> Rispetto all'elenco di attività proposte è possibile integrarle e/o ridurle in riferimento all'effettivo processo produttivo e/o di erogazione di servizi



**INVIARE AL SOGGETTO FORMATIVO ACCREDITATO DI RIFERIMENTO E ALL'APPRENDISTA**

**ENAIP Trentino - Sede CSF Villazzano/Trento**

Via Asiago, 15 - 38050 Villazzano (TN)

Tel. 0461/920386

Fax 0461/914935

**A cura dell'Agenzia del Lavoro**

*Durata del contratto*

*Anni* |\_|

*mesi* |\_|\_|

*Numero anni in cui inviare Formazione non formale*

|\_|

|\_| *Dati completi e corretti*

|\_| *Richiesta di dettagli e/o precisazioni* \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_