

## MODULO TUR 13 – APPROVVIGIONAMENTO: COME SPENDERE RISPARIANDO

<b>Settore economico</b>	<b>TURISMO</b>
<b>Figura/e professionale/i di riferimento</b>	- Cuoco

<b>Titolo della UF</b>	<b>APPROVVIGIONAMENTO: COME SPENDERE RISPARIANDO</b>
<b>Durata</b>	<b>24 ore</b>
<b>Prerequisiti d'ingresso</b>	Nessuno

### Competenza - (obiettivi generali)

Controlla la qualità della merce in base alle ordinazioni effettuate e classifica i diversi tipi di alimenti e bevande rispettando le norme HACCP e il metodo di stoccaggio in magazzino.

### Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

Elenca le diverse qualità delle merci ed il miglior sistema di conservazione

Descrive e classifica le differenze tra merci e bevande usando terminologia merceologica e normative di legge

Usa il registro di controllo giornaliero di ricezione merci in base alle normative HACCP

### Contenuti teorici minimi

Difetti ed alterazioni, frodi commerciali.

I prodotti di origine animale : uova latte e i suoi derivati...

Le sostanze grasse ,di origine animale e vegetale...

Le bevande analcoliche ed alcoliche,composizione e caratteristiche