

MODULO TUR 16 – COME CREARE CUOCENDO, SISTEMI E TECNICHE

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

Titolo della UF	COME CREARE CUOCENDO, SISTEMI E TECNICHE (sistemi,tecniche di cottura e nuove attrezzature; relativa normativa e sicurezza)
Durata	24 ore
Prerequisiti d'ingresso	Nessuno

Competenza - (obiettivi generali)

Utilizza sistemi e tecniche di cotture, innovative usando in modo corretto e in sicurezza le attrezzature

Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

Usa i diversi metodi di cottura utilizzando recipienti appropriati per un risultato ottimale

Adotta sistemi di cottura alternativi: sottovuoto, vapore forzato, microonde rispettando gli alimenti

Adotta sistemi di sicurezza adeguandosi alle norme comunitarie e nazionali

Usa le attrezzature in modo conforme alle esigenze di cottura

Contenuti teorici minimi

Sistemi di cottura classici, moderni ed alternativi...

626 e sue applicazioni, il servizio di manutenzione

Sistemi di cotture x diete particolari e per ciliaci

Vari tipi di cotture che si effettuano su navi, aerei, treni...