

MODULO TUR 21 – CATERING: PREPARAZIONE, PRESENTAZIONE E TRASPORTO

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

Titolo della UF	CATERING: PREPARAZIONE, PRESENTAZIONE E TRASPORTO
Durata	32 ore
Prerequisiti d'ingresso	Nessuno

Competenza - (obiettivi generali)

Organizza la preparazione di un buffet e la sua presentazione (sia in sede che trasportato), determinando il prezzo per persona.

Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

Organizza le fasi operative per il buffet e la consegna del prodotto finito in modo che soddisfi il cliente

Prepara le cotture ed organizza la conservazione rispettando le normative

Progetta ed organizza l'intervento di catering

Descrive tecniche e metodi per l'imballaggio e il trasporto dei pasti

Descrive come si gestisce il magazzino e le scorte

Contenuti teorici minimi

Individuare e progettare un catering determinando il prezzo per persona

Disporre un tavolo da buffet rispettando le sequenze dei piatti

Il trasporto degli alimenti : condizioni del cibo e rispetto delle temperature e norme HACCP

La ristorazione veicolata: tipi ed occasioni

Catering: il magazzino e le scorte