

MODULO TUR 23 – L'INNOVAZIONE A TAVOLA

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

Titolo della UF	L'INNOVAZIONE A TAVOLA (Tendenze innovative e mode alimentari)
Durata	24 ore
Prerequisiti d'ingresso	Nessuno

Competenza - (obiettivi generali)

Propone nuove opportunità culinarie alla clientela sulla base delle abitudini culturali ed alimentari del momento (sia nel gusto che nella ricerca di nuovi sapori).

Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

Descrive le fasi per accogliere la clientela e soddisfare le richieste in base anche alla nazionalità del cliente

Relaziona con il cliente in modo da cogliere le sue esigenze e trasmettendo messaggi chiari e positivi del suo lavoro (cuoco)

Esegue le preparazioni di piatti alternativi ed innovativi

Presenta i vari piatti innovativi rispettando i criteri cromatici ed il gusto

Rispetta le norme HACCP

Contenuti teorici minimi

Accoglienza del cliente: partire dall'analisi dei bisogni del cliente per proporre piatti alternativi ed innovativi sulla base delle nuove mode alimentari

La terminologia dei piatti alternativi ed innovativi e le caratteristiche delle nuove mode alimentari (finger food, brunch, ecc...)

Piatti alternativi ed innovativi: alimenti per vegetariani, per ciliaci, per diabetici. Attrezzature moderne e di nuova concezione.

Le norme igienico sanitarie