



## **R1 TECNICHE DI RISTORAZIONE: Sala Bar/Aiuto Cuoco - 72 ore (sala bar-aiuto –cuoco)**

### **CONTENUTI MODULO FORMATIVO**

- Gestione della normativa relativa al settore (piano dell'autocontrollo – legge 193 del '97)
- Processi organizzativi: ruoli e funzioni
- Caratteristiche e tecniche di utilizzo delle attrezzature
- Tipologia dei prodotti: ordine, utilizzo, conservazione
- Elementi di igiene personale: comportamenti corretti
- Elementi di igiene dei locali, delle suppellettili: la sanificazione
- Tecniche di servizio e sporzionamento: il trancio, lo scalco, la filettatura, il taglio
- Attrezzature per la preparazione e il servizio dei cibi: piatti caldi e freddi
- Tecniche di comunicazione

### **DESCRIZIONE PROFILO**

In sintonia con il proprietario/gestore del Ristorante, l'Operatore della ristorazione collabora alla definizione del menù e degli abbinamenti. Svolge compiti di taglio su indicazioni; in contesti di piccole dimensioni ricopre un ruolo di collaboratore per la gestione della ristorazione in tutti i suoi aspetti: dalla scelta delle materie prime, alla preparazione e presentazione del prodotto finito. Ha conoscenze merceologiche, organizzative e di sicurezza.

### **COMPETENZA**

Effettuare il prodotto richiesto: servizio bar/sala (operatore sala bar) o preparazione di un piatto (aiuto cuoco)

Sedi di svolgimento:  
VARESE, LUINO