



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

**CORSO DI QUALIFICA PER
“ESPERTO DELLA PRODUZIONE PASTI ”
ADDETTO CUOCO.**

ACCREDITAMENTO REGIONE LAZIO: aula, laboratori e attrezzature

La Boscolo Etoile Academy è un Ente di formazione accreditato con la Regione Lazio per la tipologia “in ingresso” con **determinazione B02871 del 09.07.2013** ai sensi della Direttiva n.968/2007 e s.m.i.

L’accreditamento regionale è requisito di idoneità delle strutture e delle attrezzature da destinare in modo esclusivo alle attività didattiche proposte e garanzia di rispetto delle norme antinfortunistiche e igienico-sanitarie, nel rispetto dei requisiti previsti dal Titolo V, art. 39 comma 2 lettera a) della Legge 23/92. Si allega dunque al presente progetto copia della determinazione di accreditamento citata e si riportano di seguito le sole informazioni relative alle strutture e alle attrezzature che rivestono primaria importanza nell’erogazione del corso proposto.

• PARTECIPANTI: requisiti e numero

• Numero minimo e massimo

Al fine di garantire un efficace e sicuro apprendimento, in coerenza con quanto previsto dal nulla osta igienico-sanitario della struttura e dalla normativa, il numero massimo di partecipanti per ciascun corso è pari a 24 (ventiquattro). Al contempo i corsi saranno attivati al raggiungimento del numero minimo di partecipanti pari a 10 (dieci).

• Requisiti in ingresso

Il corso si propone di qualificare coloro che intendono acquisire adeguate competenze professionali per svolgere, nell’area professionale della produzione e distribuzione pasti e bevande, l’attività di cuoco acquisendo la relativa **qualifica professionale**.

Ai fini dell’ammissione ai corsi quindi i candidati dovranno essere in possesso, entro l’inizio dell’attività didattica, dei seguenti requisiti:

- cittadinanza italiana o appartenenza ad uno dei paesi dell’Unione Europea;
- soggetti immigrati extracomunitari e neocomunitari, in regola con le norme in materia di immigrazione;
- aver compiuto il 18° anno di età, ovvero la maggiore età;
- godimento dei diritti civili e politici
- non aver riportato condanne penali né aver procedimenti penali in corso;
- abbiano assolto al diritto-dovere all’istruzione e formazione professionale ai sensi della normativa vigente;
- se cittadini stranieri, conoscenza della lingua italiana (livello B2-C1 del Quadro di riferimento europeo)

- **STRUTTURA DELL'INTERVENTO FORMATIVO**

- **Denominazione e tipologia formativa**

L'intervento formativo proposto si configura come un corso di qualifica titolato **“Corso di qualifica per esperto della produzione pasti – addetto Cuoco”**.

- **Descrizione della Figura Professionale in esito**

L'esperto della produzione pasti – addetto Cuoco è in grado di progettare e realizzare ricette e menù per diverse specialità culinarie, di valorizzare l'immagine del prodotto culinario da presentare e di garantire gli standard di qualità e gusto prefissati, utilizzando tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti. Il programma formativo studiato dalla Boscolo Etoile Academy permette agli studenti di acquisire le capacità e le conoscenze necessarie per entrare a pieno titolo nel mondo del lavoro con la qualifica di “cuoco”. La figura così qualificata avrà acquisito le nozioni necessarie per operare in imprese ristorative di diverse tipologie occupandosi delle varie fasi del processo ristorativo dal rifornimento delle materie prime, alla loro corretta conservazione, alla preparazione dei piatti, alla elaborazione dei menù o della carta di ristorante.

- **Area professionale**

L'area professionale riferibile alla figura in esito, compatibilmente con quanto indicato dal profilo formativo regionale, è: produzione e distribuzione pasti e bevande.

- **Il percorso formativo**

Il Corso ha una durata **totale di 1160 ore**, suddivise in 520 ore tra teoria e pratica in laboratorio (nel dettaglio 90 ore di teoria e 430 ore di attività pratica) e 640 ore di stage presso aziende e strutture del settore convenzionate con la Boscolo Etoile Academy.

Area tecnico-scientifica (sapere):	90 ore	Teoria
Area tecnico-operativa (saper fare):	430 ore	Pratica
Stage aziendale:	640 ore	Stage
Totale:	1.160 ore	

Il percorso formativo di dettaglio organizzato per moduli didattici e indicazione dettagliata della teoria e della pratica si struttura come segue:

MODULO 1	
Titolo	IL MESTIERE DEL CUOCO E LA CUCINA
Tipologia	TEORIA + PRATICA
Contenuti specifici	<ul style="list-style-type: none"> • La brigata di cucina: gerarchia, ruoli e suddivisione delle varie mansioni • La cucina: storia, reparti e aree • Le attrezzature per la conservazione degli alimenti: funzionamento, manutenzione e disinfezione • Le attrezzature per la lavorazione degli alimenti: funzionamento, manutenzione e disinfezione • Le attrezzature per la cottura degli alimenti: funzionamento, manutenzione e disinfezione • Sistemi di conservazione, abbattimento, congelamento e surgelazione • Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione
MODULO 2	
Titolo	L'INGLESE IN CUCINA
Tipologia	TEORIA
Contenuti specifici	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi grammaticali di base • Terminologia tecnica
MODULO 3	
Titolo	HACCP per addetti alla manipolazione
Tipologia	TEORIA
Contenuti specifici	<p>I contenuti sono conformi a quanto previsto dalla normativa per la formazione degli addetti del settore alimentare e mangimistico (D.G.R.L. n.282 del 08/05/2002 e s.m.i. come da D.G.R.L. n.825 del 03/11/2009):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti • Applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso • Rischi identificati • Punti critici di controllo relativi alla fasi della produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione, su le misure correttive, le misure di prevenzione e la documentazione relativa alle procedure



Paulo

MODULO	4
Titolo	PREVENZIONE INCENDI, LOTTA ANTINCENDIO E GESTIONE DELLE EMERGENZE NELLE ATTIVITÀ DI INCENDIO BASSO
Tipologia	TEORIA+ PRATICA
Contenuti specifici	<p>I contenuti sono conformi a quanto previsto dal D.M. del 10 marzo 1998 richiamato nel D.Lgs. 81/08 art.37 comma 9:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'INCENDIO E LA PREVENZIONE: Principi della combustione; prodotti della combustione; sostanze estinguenti in relazione al tipo di incendio; effetti dell'incendio sull'uomo; divieti e limitazioni di esercizio; misure comportamentali. • PROTEZIONE ANTINCENDIO E PROCEDURE DA ADOTTARE IN CASO DI INCENDIO: Principali misure di protezione antincendio; evacuazione in caso di incendio; chiamata dei soccorsi. • ESERCITAZIONI PRATICHE: Presa visione e chiarimenti sugli estintori portatili; istruzioni sull'uso degli estintori portatili effettuata o avvalendosi di sussidi audiovisivi o tramite dimostrazione pratica.

MODULO	5
Titolo	PRIMO SOCCORSO AZIENDALE (aziende gruppi B e C)
Tipologia	TEORIA) + PRATICA
Contenuti specifici	<p>I contenuti sono conformi a quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e allegato 4 al D.M. n. 388 del 15 luglio 2003:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allertare il sistema di soccorso • Riconoscere un'emergenza sanitaria • Accertamento delle condizioni psico-fisiche del lavoratore infortunato • Attuare gli interventi di primo soccorso • Riconoscimento e limiti d'intervento del primo soccorso • Acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro • Acquisire capacità di intervento pratico



Paolo

MODULO 6	
Titolo	SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO PER LAVORATORI ADDETTI AD ATTIVITÀ CLASSIFICATE BASSO RISCHIO
Tipologia	TEORIA + PRATICA
Contenuti specifici	<p>I contenuti sono conformi a quanto previsto dall'art. 37 del D.Lgs. 81/08 e Accordo Stato-Regioni 21/12/2011 per i lavoratori addetti ad attività classificate a Basso Rischio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • FORMAZIONE GENERALE: concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione; organizzazione della prevenzione aziendale; diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali; organi di vigilanza, controllo e assistenza; • FORMAZIONE SPECIFICA: Il documento di valutazione di rischi (contenuti, specificità e metodologie). Organizzazione del lavoro. Ambienti di lavoro. I criteri e gli strumenti per l'individuazione e la valutazione dei rischi. Il rischio da stress lavoro-correlato. I dispositivi di protezione individuale e descrizione di alcuni dispositivi di protezione individuale inerenti alle tipologie di attività presenti. Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico. I principali fattori di rischio e le relative misure di prevenzione, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione, panoramica delle varie fonti di rischio sulla base alle attività presenti. Utensili taglienti e coltelli. Esposizione a temperature elevate. Ambienti di lavoro e di passaggio, Elettrici generali, Microclima e illuminazione, Segnaletica. Rischi infortuni, Meccanici generali, Movimentazione manuale carichi, movimenti manuali ripetitivi Incidenti e infortuni mancati. Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico. Lettura di un documento di valutazione del rischio. Rischi biologici, posture incongrue. Procedure esodo e incendi. Procedure organizzative per il primo soccorso. Segnaletica. Emergenze.

MODULO 7	
Titolo	GLI ORTAGGI
Tipologia	TEORIA + PRATICA
Contenuti specifici	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche organolettiche, nutrizionali e morfologiche • Classificazione (caratteristiche merceologiche): a gambo, a radice, a frutto • Varietà e stagionalità • Stoccaggio e self-life dei prodotto ortofrutticoli • Le lavorazioni preliminari di ortaggi e legumi • Tecniche di cottura • Tecniche di conservazione



Paulo

MODULO 8

Titolo **LA CARNE**

Tipologia **TEORIA + PRATICA**

Contenuti
specifici

- Caratteristiche organolettiche, nutrizionali e morfologiche
- Classificazione delle specie e delle razze (caratteristiche merceologiche)
- Gli animali da cortile: carni bianche e carni scure
- La selvaggina da piuma e da pelo
- Fasi della macellazione e importanza della frollatura
- Classificazione dei tagli in prima, seconda e terza categoria e loro impiego in cucina
- Tagli ricavati dalla coscia: filetto, controfiletto, fesa, noce, scamone, girello e campanello
- Tagli ricavati dalla spalla: fesone di spalla, fusello di spalla, rotondino di spalla, girello, brione, muscolo sartorio, biancostato, cappello del prete
- Le frattaglie bianche e rosse, coratella e rigaglie
- Le lavorazioni preliminari per la carne
- Tecniche di cottura (bollito, brasato, stufato, arrosto)
- Ricette per le carni bianche: pollo alla cacciatora, pollo alla romana, saltimbocca alla romana, scaloppine al limone, al vino bianco, alla valdostana, coniglio farcito
- Tecniche di conservazione

MODULO 9

Titolo **IL PESCE**

Tipologia **TEORIA + PRATICA**

Contenuti
specifici

- Caratteristiche organolettiche, nutrizionali e morfologiche
- Classificazione (caratteristiche merceologiche): pesci, crostacei e molluschi
- Pesci di mare, di acqua dolce e diadromi
- Il pesce azzurro e la sua importanza nell'alimentazione
- Le marinature: a secco, liquide e cotte
- Parametri di freschezza riconoscibili in fase di acquisto
- Pulizia del pesce
- Le lavorazioni preliminari di pesci e crostacei
- Sfilettare il pesce: pesci tondi e pesci piatti
- Porzionatura del pesce
- Diverse tecniche di preparazione e cottura del pesce azzurro nella dieta: acciughe, sgombri, triglie, sardine, tonno, pesce spada
- Tecniche di cottura
- Tecniche di conservazione



Paulo Paulo

MODULO	10
Titolo	FONDI, BRODI E SALSE
Tipologia	TEORIA + PRATICA
Contenuti specifici	<ul style="list-style-type: none"> • Preparazione e loro utilizzo in cucina • Realizzazione dei principali brodi: vegetale, di carne, fumetto di pesce • Il consommé e la chiarificazione dei brodi • I principali fondi di cucina: fondi bianchi e fondi bruni • Le componenti del fondo: elementi aromatici, elementi nutritivi e acqua • Realizzazione dei fondi: di vitello, bianco comune, di pollo, fondo bruno di vitello, fondo bruno legato • Realizzazione delle salse vellutate • I roux: bianco, biondo e bruno • Salse madri: vellutata comune, vellutata di pesce, salsa al pomodoro, salsa besciamella • Salse emulsionate: stabili (maionese) e instabili (vinaigrette, citronette) • Salse fini: bernese, olandese, maltese • Salse derivate dalla salsa pomodoro, dalla salsa besciamella e dalla salsa maionese

MODULO	11
Titolo	UOVA, CREPES
Tipologia	TEORIA + PRATICA
Contenuti specifici	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche organolettiche, nutrizionali e morfologiche • Caratteristiche merceologiche • Tecniche di cottura delle uova: in acqua con guscio (alla coque, barzotte, sode), in acqua senza guscio (poché), in cocotte, in stampi, in padella, al piatto, al tegamino, omelette, strapazzate, soufflé • Crepes: impasto, cottura, farcitura e gratinatura • Diverse tecniche di confezionamento: arrotolato, a fazzoletto, a fiocco, manicaretto, soffiati • Metodi di conservazione • Presentazione finale a buffet



Paulo Paulo

MODULO	12
Titolo	I GRASSI E LA FRITTURA
Tipologia	TEORIA + PRATICA
Contenuti specifici	<ul style="list-style-type: none"> • Le varie tipologie di grassi: grassi animali e grassi vegetali • I benefici derivanti dal consumo di olio extra vergine d'oliva • Le regole per una buona e sana frittura: le pastelle, le tempure, le panature, le affumicature

MODULO	13
Titolo	PASTA e PRIMI PIATTI
Tipologia	TEORIA + PRATICA
Contenuti specifici	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche organolettiche, nutrizionali e morfologiche • Gli ingredienti utili per la realizzazione di impasti diversi • Caratteristiche merceologiche • Pasta alimentare essiccata • Pasta alimentare fresca all'uovo, trafilata, farcita • I vari formati della pasta e le tipicità regionali • Impasto, stesura e formatura della pasta • Realizzazione pratica di ravioli, tortelli, cannelloni, lasagne, tagliatelle, pappardelle, tagliolini • Paste speciali: agli spinaci, agli agrumi, al cacao, alle castagne, al nero di seppia, all'erbette, al pomodoro • Gli gnocchi: di patate, alla parigina, di semolino, di ricotta • La corretta cottura della pasta • Le salse classiche: amatriciana, carbonara, gricia, alla norma, alla bolognese, al ragù, aglio olio e peperoncino, puttanesca, pomodoro, all'arrabbiata, al tonno, all'ortolana • Metodi di conservazione • Presentazione finale a buffet

MODULO	14
Titolo	CUCINA MEDITERRANEA
Tipologia	TEORIA + PRATICA
Contenuti specifici	<ul style="list-style-type: none"> • I principali prodotti originari dei Paesi che si affacciano sul mediterraneo e loro utilizzo • Concetto di dieta equilibrata e di dieta mediterranea • Le diverse erbe aromatiche e il loro impiego in cucina • Realizzazione di ricette tipiche della cucina mediterranea • Presentazione finale a buffet



Paolo

MODULO 15	
Titolo	PIATTI PER BANCHETTI
Tipologia	TEORIA + PRATICA
Contenuti specifici	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche e metodi di preparazioni applicabili alla banchettistica • Regole per la stesura dei menù per banchetti • Studio del food-cost applicabile ai piatti realizzati per banchetti, food service e breaking-point • Il catering e il banquetting: esempi di gestione di un banchetto all'esterno con preparazione anticipata, stoccaggio e trasporto corretto delle derrate alimentari • Cottura, mantenimento e rigenerazione delle pietanze prima del servizio • Realizzazione di piatti per banchetti
MODULO 16	
Titolo	PIATTI PER BUFFET
Tipologia	TEORIA + PRATICA
Contenuti specifici	<ul style="list-style-type: none"> • Le varie tipologie di buffet: coffe-break, cocktail party, buffet di prestigio con allestimento scenografico, buffet per colazioni di lavoro, finger food e tapas • La decorazione di piatti e vassoi per buffet: intaglio di vegetali con ravanelli, carote, patate, zucchine, zucche, angurie e meloni • Pianificazione delle preparazioni per piatti da buffet • Realizzazione di alcuni piatti per buffet: salmone marinato, acciughe marinate, prosciuttini, parmigiane di melanzane e zucchine, insalatine di vegetali, polpo e seppie con sedano croccante, coniglio in porchetta, rollatine di pollo, rollatine di spigola e ricotta, roastbeef, lasagne, timballi, quiche, torte salate • La panetteria per piatti da buffet: le focacce, le pizzette, i pan brioche • Gli aperitivi da buffet: panzerotti, crocchette di patata, arancini di riso, canapè, tartellette, bruschette, bavaresi salate • Presentazione finale a buffet
MODULO 17	
Titolo	CUCINA TECNOLOGICA
Tipologia	TEORIA + PRATICA
Contenuti specifici	<ul style="list-style-type: none"> • Vantaggi organizzativi e qualitativi derivanti dall'utilizzo di macchine e attrezzature tecnologicamente avanzate nella ristorazione • Le principali attrezzature nella cucina tecnologica: forno trivalente, roner, sottovuoto, abbattitore, gastrovac, centrifuga, forno a microonde, paco-jet, sifone, sonde • Realizzazione pratica delle seguenti preparazioni: cottura di ortaggi in liquido di governo, aceti e oli aromatizzati in sottovuoto, cotture a basse temperature, di stinco, guancia, lingua, coda, petto di pollo, girello vitello, fesa di suino • Marinature di pesce sottovuoto, cottura di seppia, polpo, gamberoni, frutti di mare • Realizzazioni di salse sottovuoto: crema inglese, semplice e aromatizzata (caffè, vaniglia, arancia, limone, zafferano, ecc.)



Paulo

MODULO 18	
Titolo	PROGETTAZIONE DI MENU, FOOD COST E GESTIONE
Tipologia	TEORIA + PRATICA
Contenuti specifici	<ul style="list-style-type: none"> • Nozioni di nutrizione e alimentazione • Principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica ed eubiotica • Tecniche di gestione ristorativa e organizzazione del posto di lavoro • Pianificare le operazioni per l'evasione degli ordini di sala • Gestire l'approvvigionamento di materie prime e attrezzature • Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù • Il mondo vino: principali vini italiani ed europei e criteri per la definizione di accostamenti appropriati tra gamma di vini e menù tradizionali e tipici
MODULO 19	
Titolo	PASTICCERIA DI BASE
Tipologia	TEORIA + PRATICA
Contenuti specifici	<ul style="list-style-type: none"> • I principali impasti di base: pasta frolla, pasta brisè, pasta sfoglia, pan di spagna, pasta choux con relative preparazioni • I prodotti lievitati: pasta brioche, croissant, kranz, danesi • Le torte da forno, caprese al cioccolato, torta al limone, torte di nocciole, plum cake all'arancia, torta paradiso • Le creme: inglese, pasticceria, chantilly, crema frangipane • I dolci al cucchiaio: creme caramel, pannacotta, mouse al cioccolato, creme brulè, bavarese all'arancia, mousse al cioccolato, bavarese alal vaniglia, tiramisù, tortino al cioccolato • I semifreddi, i biscuit, il gelato e il sorbetto
Titolo	STAGE AZIENDALE
Durata in ore	640 ore

• Competenze e conoscenze in uscita

Al termine del percorso formativo gli allievi avranno acquisito ampiamente le capacità e le conoscenze previste dal profilo formativo “Esperto della produzione dei pasti” previsto nel Repertorio dei Profili Formativi della Regione Lazio così come riportato nella tabella seguente:

Unità di competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
IDEAZIONE E SVILUPPO RICETTE	rilevare stili alimentari ed esigenze dietologiche peculiari della clientela	<ul style="list-style-type: none"> • Principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica ed eubiotica • Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Caratteristiche merceologiche degli alimenti • Tecniche per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate • Tecnologie moderne di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità • Tradizionali metodi di cottura degli alimenti: bollire, arrostitire, grigliare, friggere verdure, carni, pesci, crostacei, molluschi, pasta e riso • Moderne tecniche di cottura degli alimenti: al microonde, cottura con fit, cottura con sonda, affumicatura • Principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione sequenze alimentari cibo-vino • Elementi base di una lingua straniera: grammatica, sintassi, terminologia tecnica • Norme igienico- sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (HACCP, ecc.) • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro • Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione
	individuare assemblaggi di prodotti alimentari in base alle diverse caratteristiche organolettiche e morfologiche	
	identificare la struttura di ricette-base tradizionali e tipiche al fine di riproporle in modo personalizzato	
	concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche	
PROGETTAZIONE MENÙ	definire accostamenti appropriati tra pietanze e gamma di vini offerta per la realizzazione di menù tradizionali e tipici	
	concepire sequenze alimentari -cibi-vini- per la composizione di menù innovativi ed esclusivi	
	adeguare e personalizzare le scelte eno-gastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze di gusto del target di clientela di riferimento	
COMPOSIZIONE E SPECIALITÀ CULINARIE	scegliere le diverse componenti culinarie del menù anche in funzione dei parametri di costo prefissati	
	scegliere qualità e dosaggi di materie prime e semilavorati per la realizzazione di pietanze complesse	
	selezionare utensili ed attrezzature ad hoc per la pulitura, il taglio ed il trattamento di materie prime e semilavorati	
	scegliere tempi, temperature e metodi di cottura specifici per tipologia di alimenti prevedendone le principali alterazioni e trasformazioni	
PROPOSIZIONE ESTETICA DEGLI ELABORATI CULINARI	utilizzare sistemi avanzati per la trasformazione e conservazione di grandi quantità di cibi nel rispetto degli standard qualitativi e di gusto prefissati	
	prefigurarsi l'immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività	
	adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto	
	scegliere modalità e tecniche di decorazione e guarnizione per la presentazione del piatto	

• Valutazione delle unità di competenza

La valutazione dell'acquisizione da parte degli allievi della capacità e delle competenze previste per ciascuna unità di competenza avverrà sia in sede di verifica finale a conclusione del percorso formativo, sia attraverso una serie di verifiche periodiche a carattere intermedio basate principalmente su prove pratiche in simulazione. In ogni caso saranno seguite le indicazioni riportate nel profilo professionale di riferimento, ovvero nello specifico:

UNITA' DI COMPETENZA	OGGETTO DI OSSERVAZIONE	INDICATORI	RISULTATO ATTESO	MODALITÀ
IDEAZIONE E SVILUPPO RICETTE	Le operazioni di ideazione e sviluppo delle ricette	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborazione ricette tipiche e tradizionali • Elaborazione ricette per specialità culinarie complesse • Elaborazione ricette dietetiche (vegetariane, ecc.) 	Ricette personalizzate ed innovative elaborate secondo canoni nutrizionali ed organolettici appropriati	PROVA PRATICA IN SIMULAZIONE
PROGETTAZIONE MENÙ	Le operazioni di progettazione menù	<ul style="list-style-type: none"> • Budgeting del menu • Confezionamento menù tipici ed innovativi • Pianificazione della rotazione dei menù: settimanale, mensile, stagionale 	Menù confezionati e proposti periodicamente in ragione delle diverse esigenze alimentari della clientela di riferimento	
COMPOSIZIONE SPECIALITÀ CULINARIE	Le operazioni di composizione delle specialità culinarie	<ul style="list-style-type: none"> • Guarnizione e decorazione piatti 	Specialità culinarie preparate secondo tecniche specifiche ed alimenti manipolati nel rispetto del rapporto tecnologia/gusto prefissato	
PROPOSIZIONE E ESTETICA DEGLI ELABORATI CULINARI	Le operazioni di proposizione estetica degli elaborati culinari	<ul style="list-style-type: none"> • Guarnizione e decorazione piatti 	Specialità culinarie presentante in modo creativo e con senso estetico	

• Metodologie didattiche

Il corso ha carattere prevalentemente pratico e – oltre alla classica lezione frontale d'aula - si caratterizza per l'impiego di metodologie didattiche attive quali *role playing*, esercitazioni pratiche, dimostrazioni tecniche e simulazioni individuali o in gruppo.

Nella definizione delle metodologie didattiche ad ogni modo si tiene conto:

- dell'importanza di garantire la coerenza con gli obiettivi formativi previsti e l'adeguatezza agli stili di apprendimento degli utenti;
- della capacità di sviluppare sia i processi cognitivi dei partecipanti, sia le dinamiche operative e relazionali degli utenti.

• Materiale didattico e attrezzatura

A tutti i partecipanti saranno distribuite dispense didattiche volte all'integrazione e all'approfondimento su tutti gli argomenti trattati durante il corso. Il materiale didattico potrà essere distribuito sotto forma di dispensa cartacea.

A ciascun partecipante sarà consegnata inoltre la seguente dotazione (divisa):

- n. 3 giacche da cuoco in puro cotone con marchio Boscolo Etoile Academy
- n. 2 pantaloni di colore nero
- n. 1 paio di scarpe da lavoro
- n. 3 grembiuli
- n. 2 cappellini

PROVE DI ESAME FINALI

Il rilascio degli attestati di qualifica agli allievi, le modalità di svolgimento delle prove finali per l'accertamento dell'idoneità e la composizione della relativa commissione esaminatrice sono disciplinati dalle normative di cui agli articoli 15, 16 e 17 della legge regionale 23/92. La prova di esame consisterà in una prova teorica e in una prova di simulazione pratica sulle discipline del corso volta ad attestare l'effettiva acquisizione da parte dei discenti delle capacità e conoscenze previste in uscita (cifr. Paragrafo "Competenze e conoscenze in uscita").

• Obbligo di frequenza per l'ammissione

Alle prove finali vengono ammessi, così come previsto dalla normativa vigente, gli allievi che abbiano frequentato almeno l'80% (ottanta per cento) ovvero i 4/5 delle ore di formazione previste. La quota di assenze consentite, ai fini dell'ammissione all'esame finale, è elevabile al 30% solo in caso di parere favorevole e motivato del collegio formatori.

• Commissione di esame

Le prove finali si svolgono dinnanzi ad una commissione nominata ai sensi dell'art. 17 della L.R. 23/92. La commissione esaminatrice sarà nominata dall'ufficio competente provinciale, su richiesta della Boscolo Etoile Academy.

• Attestato di qualifica

Al termine del corso ai partecipanti ritenuti idonei, a seguito dell'ammissione e del superamento della prova finale, viene rilasciato un attestato di qualifica ai sensi dell'articolo 14 della legge 21 dicembre 1978, n. 845. L'attestato di qualifica sarà redatto secondo il modello previsto dall'Allegato n. 10 della DGR 269 del 1 giugno 2012 e Determinazione B06163 del 17 settembre 2012. L'attestato è soggetto a bollo nella misura prevista dalla normativa in vigore.