

ADDETTO GELATERIA (600 ore)

Tecniche di gelateria: teoria e pratica (200 ORE)

Attività

Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro

Preparazione alimenti

Competenze

Pianificare le fasi del processo di lavorazione sulla base delle istruzioni ricevute

Effettuare le operazioni di conservazione, stoccaggio e preparazione dei prodotti di gelateria in conformità alle norme igienico-sanitarie

Argomenti

Attrezzature specifiche

Terminologie tecniche di settore

Processi e cicli di lavoro della produzione di gelateria

Elementi di ergonomia

Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio

Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio

Tecniche di pastorizzazione, aromatizzazione, raffreddamento e decorazione

Merceologia alimentare

Elementi d'igiene (38 ore)

Attività

Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro

Competenze

Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Argomenti

Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

Prodotti per la sanificazione, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria

Normative di igiene e sicurezza sul lavoro e salvaguardia ambientale di settore

Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e vendita

Esposizione e valorizzazione del prodotto (100 ore)

Attività

Organizzazione dello spazio espositivo

Confezionamento e vendita del prodotto

Competenze

Confezionare e vendere il prodotto in base alle richieste del cliente

Argomenti

Tecniche di confezionamento

Tecniche di comunicazione

Stage (250 ore)

Esame finale (12 ore)