

## **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)**