

Dettaglio del singolo modulo	
Modulo n. 1	L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La ristorazione commerciale ▪ La ristorazione collettiva ▪ L'impianto ristorativo ▪ Le zone operative ▪ Le attrezzature di lavoro ▪ L'approvvigionamento ▪ La scelta dei prodotti ▪ La gestione delle scorte Congelati ,surgelati ▪ L'organizzazione del lavoro Catering, banchetti e buffet ▪ Programmazione e coordinamento nell'attività ristorativa
Durata in ore	25
N. di docenti previsti e fascia	Previsti n. __ docenti di cui n. __ di Fascia A e n. 2 di Fascia B

Dettaglio del singolo modulo	
Modulo n. 2	INTRODUZIONE E PRODOTTI DI BASE
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La storia del pane ▪ la storia del grano ▪ la macinazione del grano ▪ la farina ▪ Il pane oggi ▪ la produzione e la distribuzione ▪ i costumi ▪ la farina; ▪ il lievito ▪ l'acqua ▪ il sale ▪ il malto ▪ i grassi ▪ i coadiuvanti tecnologici ▪ i preparati.
Durata in ore	25
N. di docenti previsti e fascia	Previsti n. __ docenti di cui n. __ di Fascia A e n. 2 di Fascia B

Dettaglio del singolo modulo	
Modulo n. 3	TECNICHE E METODI DI LAVORAZIONE
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La lievitazione ▪ i metodi di lavorazione ▪ l'impasto del pane;

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ il forno; ▪ le ricette ▪ la biga; ▪ la ferma lievitazione; ▪ la cottura; ▪ la surgelazione; ▪ i difetti del pane; ▪ la pasta frolla; ▪ le basi della pasticceria; ▪ i plum cake; ▪ i salati; ▪ utensili e macchinari.
Durata in ore	45
N. di docenti previsti e fascia	Previsti n. ___ docenti di cui n. ___ di Fascia A e n. 2 di Fascia B

Dettaglio del singolo modulo	
Modulo n. 4	IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO BASATO SUL METODO H.A.C.C.P.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - normativa di igiene alimentare (H.A.C.C.P.) - principi di igiene e cura della persona - sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali, igiene degli impianti e delle attrezzature.
Durata in ore	5
N. di docenti previsti e fascia	Previsti n. ___ docenti di cui n. ___ di Fascia A e n. 2 di Fascia B