



Programma corso: OPERATORE SERVIZI MENSA



L'Operatore servizi mensa si occupa di preparare cibi a partire da semilavorati o di riscaldare cibi pronti, di servire gli stessi ai clienti, di tenere puliti ambienti, attrezzature e supporti. L'obiettivo del corso è finalizzato all'acquisizione di competenze sia nella preparazione e somministrazione di alimenti attraverso l'applicazione di norme igienico-sanitarie, con particolare riferimento alle persone celiache e/o con intolleranze e allergie che nell'organizzazione e gestione della cucina di un servizio di ristorazione, garantendo l'eccellenza del prodotto/servizio offerto.

FIGURA PROFESSIONALE

L'Operatore servizio mensa si occupa di preparare cibi a partire da semilavorati o di riscaldare cibi pronti, di servire gli stessi ai clienti, di tenere puliti ambienti, attrezzature e supporti. Attraverso le conoscenze acquisite, l'Operatore servizi mensa avrà la possibilità di lavorare in self-service, mense e tavole calde.

FINALITA' E OBIETTIVI:

L'obiettivo del corso è finalizzato all'acquisizione di competenze sia nella preparazione sia nella somministrazione di alimenti attraverso l'applicazione di norme igienico-sanitarie. La finalità del corso è quella di formare operatori servizi mensa che si occuperanno della preparazione dei pasti, lavaggio delle cucine e delle stoviglie, pulizia di tutti i locali della struttura, preparazione di piatti sani con focus sulle tecniche necessarie per servire diete particolari senza glutine o per intolleranze, consegna e servizio delle pietanze ed il successivo ritiro delle stesse.

ARTICOLAZIONE PROGETTUALE PER UNITA' FORMATIVE

UNITA' FORMATIVA: RISTORAZIONE COLLETTIVA E VELOCE (MENSA E TAVOLE CALDE) E

CATERING

Durata: 6 ore

Contenuti:

- Ristorazione collettiva: ristorazione aziendale, scolastica, socio sanitaria, comunitaria/assistenziale, catering;
- Ristorazione alberghiera (hotel);
- Ristorazione tipica (trattoria, osteria, ristorante-pizzeria, agriturismo);
- Ristorazione veloce (self-service, fast food, take away, pub/bar);
- Ristorazione viaggiante (ferroviaria, aerea, navale).

UNITA' FORMATIVA: ALIMENTARE

Durata: 36 ore

Contenuti:

- La contaminazione degli alimenti;
- Le malattie trasmissibili con gli alimenti;
- La prevenzione delle contaminazioni;
- Elementi di chimica;
- Elementi nutritivi presenti negli alimenti;
- La cottura degli alimenti;
- La conservazione degli alimenti;
- Etichettatura dei prodotti alimentari.

UNITA' FORMATIVA: PREPARAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E DEL MENU'

Durata: 12

Contenuti:

- Principi nutritivi;
- Composizione classica del menù (ordine di portata, le portate, le porzioni);
- Il menù per la ristorazione scolastica, il menù nelle RSA;
- Le strutture e l'organizzazione delle mense e dei centri cottura.

UNITA' FORMATIVA: HACCP

Durata: 12 ore

Contenuti:

- Igiene degli alimenti con particolare riguardo ai pericoli relativi alla manipolazione;
- Applicazione di procedure finalizzate alla prevenzione dei pericoli alimentari;

- Igiene del personale, degli ambienti e delle attrezzature;
- Buone pratiche di produzione, commercializzazione ed uso dei prodotti alimentari;
- La cultura della sicurezza alimentare;
- La riduzione degli sprechi;
- Focus allergeni;
- Test.

UNITA' FORMATIVA: MERCEOLOGIA

Durata: 26 ore

Contenuti:

- Uova: struttura e composizione, classificazione commerciale, origine uova, valutazione della freschezza;
- Carne: classificazione merceologica, carni e prodotti di salumeria;
- Pesce: criteri di valutazione del pesce fresco, la conservazione;
- Cereali: frumento (grano duro, grano tenero), pane, pasta (suddivisione tipologie), riso (suddivisione);
- Ortofrutta: ortaggi (aspetti generali suddivisione commerciale), frutta (frutti secchi, zuccherini, aciduli, oleosi, amidacei, suddivisione commerciale);
- Latte e derivati.

UNITA' FORMATIVA: ORGANIZZAZIONE DELLA SALA

Durata: 20 ore

Contenuti:

- Le gerarchie, i ruoli e i rapporti;
- L'arredamento della sala ristorante;
- L'allestimento di un buffet e della tavola;
- Il corretto utilizzo del menù e della carta dei vini;
- Le attrezzature e le utensilerie della sala colazione e ristorante;
- L'arredamento della sala ristorante.

UNITA' FORMATIVA: CUSTOMER SATISFACTION

Durata: 8 ore

Contenuti:

- L'ascolto empatico (accogliere il cliente);
- L'individuazione delle necessità (il meta significato delle parole);
- Tecniche di comunicazione efficace (saper proporre la soluzione ottimale);
- La definizione delle priorità attraverso la semplificazione della situazione (scomposizione di situazione complesse in situazioni più facilmente maneggevoli);
- La fase di individuazione della causa "vera" (analisi del problema reale);
- La fase di identificazione della soluzione "ottimale" e di presa della decisione (decision making).

Per informazioni e candidature, contattare: Tel: 039/9712207, politicheattive@risorseitaliasrl.it

CALENDARIO: "OPERATORE SERVIZI MENSA" - ID CORSO: - ID SEZIONE: - MBG EF /24 - H 110							
DATA	GIORNO	ORARIO	ARGOMENTO	DOCENTE	ORE	COSTO ORARIO	TOTALE
24/06/2024	Lunedì		NESSUNA LEZIONE				
25/06/2024	Martedì		NESSUNA LEZIONE				
26/06/2024	Mercoledì	9.00 - 13.00	ALIMENTARE	TESTA	4		
26/06/2024	Mercoledì	14.00 - 18.00	ALIMENTARE	TESTA	4		
27/06/2024	Giovedì		NESSUNA LEZIONE				
28/06/2024	Venerdì	9.00 - 13.00	ALIMENTARE	TESTA	4		
28/06/2024	Venerdì	14.00 - 16.00	ALIMENTARE	TESTA	2		
29/06/2024	Sabato						
30/06/2024	Domenica						
01/07/2024	Lunedì	9.00 - 13.00	CUSTOMER SATISFACTION	DE GENNARO	4		
01/07/2024	Lunedì	14.00 - 18.00	CUSTOMER SATISFACTION	DE GENNARO	4		
02/07/2024	Martedì		NESSUNA LEZIONE				
03/07/2024	Mercoledì	9.00 - 13.00	ALIMENTARE	TESTA	4		
03/07/2024	Mercoledì	14.00 - 18.00	ALIMENTARE	TESTA	4		
04/07/2024	Giovedì	9.00 - 13.00	ORGANIZZAZIONE DELLA SALA	VILLACIS	4		
04/07/2024	Giovedì	14.00 - 18.00	NESSUNA LEZIONE				
05/07/2024	Venerdì	9.00 - 13.00	SICUREZZA	BORGIA	4		
05/07/2024	Venerdì	14.00 - 18.00	SICUREZZA	BORGIA	4		
06/07/2024	Sabato						
07/07/2024	Domenica						
08/07/2024	Lunedì	9.00 - 13.00	ALIMENTARE	TESTA	4		
08/07/2024	Lunedì	14.00 - 18.00	ALIMENTARE	TESTA	2		
09/07/2024	Martedì	9.00 - 13.00	PREPARAZIONE PRODOTTI ALIMENTARE MENÙ	TESTA	4		
09/07/2024	Martedì	14.00 - 16.00	PREPARAZIONE PRODOTTI ALIMENTARE MENÙ	TESTA	2		
10/07/2024	Mercoledì	9.00 - 13.00	PREPARAZIONE PRODOTTI ALIMENTARE MENÙ	TESTA	4		
10/07/2024	Mercoledì	14.00 - 16.00	PREPARAZIONE PRODOTTI ALIMENTARE MENÙ	TESTA	2		
11/07/2024			NESSUNA LEZIONE				
12/07/2024	Venerdì	9.00 - 13.00	MERCEOLOGIA	TESTA	4		
12/07/2024	Venerdì	14.00 - 16.00	MERCEOLOGIA	TESTA	2		
13/07/2024	Sabato						
14/07/2024	Domenica						
15/07/2024	Lunedì	9.00 - 13.00	HACCP	TESTA	4		
15/07/2024	Lunedì	14.00 - 18.00	HACCP	TESTA	4		
16/07/2024	Martedì	9.00 - 13.00	ORGANIZZAZIONE DELLA SALA	VILLACIS	4		
17/07/2024	Mercoledì	9.00 - 13.00	ORGANIZZAZIONE DELLA SALA	VILLACIS	4		
18/07/2024	Giovedì	9.00 - 13.00	HACCP	TESTA	4		
19/07/2024	Venerdì	9.00 - 13.00	MERCEOLOGIA	TESTA	4		
19/07/2024	Venerdì	14.00 - 16.00	MERCEOLOGIA	TESTA	2		
20/07/2024	Sabato						
21/07/2024	Domenica						
22/07/2024	Lunedì	9.00 - 13.00	MERCEOLOGIA	TESTA	4		
22/07/2024	Lunedì	14.00 - 16.00	MERCEOLOGIA	TESTA	2		
23/07/2024	Martedì	9.00 - 13.00	SICUREZZA	BORGIA	4		
23/07/2024	Martedì	14.00 - 18.00	MERCEOLOGIA	TESTA	4		
24/07/2024	Mercoledì		NESSUNA LEZIONE				
25/07/2024	Giovedì	9.00 - 13.00	MERCEOLOGIA	TESTA	4		
25/07/2024	Giovedì		NESSUNA LEZIONE				
26/07/2024	Venerdì	10.00 - 11.00	ESAME FINALE	TESTA	1		

TESTA: 78 ORE
VILLACIS: 12 ORE
BORGIA: 12 ORE
DE GENNARO: 8 ORE