

## **CORSO ADDETTO ALLA CUCINA + HACCP 40h - PowerTraining**

<b>MAR 26/05/2026</b>	09:00 – 13:00	4
<b>MER 27/05/2026</b>	09:00 – 13:00	4
<b>GIO 28/05/2026</b>	09:00 – 13:00	4
<b>VEN 29/05/2026</b>	09:00 – 13:00	4
<b>MER 03/06/2026</b>	09:00 – 13:00	4
<b>GIO 04/06/2026</b>	09:00 – 13:00	4
<b>VEN 05/06/2026</b>	09:00 – 13:00	4
<b>LUN 08/06/2026</b>	09:00 – 13:00	4
<b>MAR 09/06/2026</b>	09:00 – 13:00	4
<b>MER 10/06/2026</b>	09:00 – 13:00	4

In presenza in Via Fornace Merlo n.2, Barzio (LC) - Comunità Montana

### **Programma:**

- Ruolo dell'addetto cucina e organizzazione della postazione di lavoro
- Sicurezza sul lavoro in cucina: rischi, DPI, prevenzione tagli/ustioni/scivolamenti, gestione emergenze
- Attrezzature e utensili: uso corretto, manutenzione ordinaria, pulizia in sicurezza
- Tecniche base di cucina: mise en place, tagli, lavorazioni, metodi di cottura e controllo tempi/temperature

- Porzionatura e standard ricette: riduzione sprechi, cenni di food cost
- Approvvigionamento e magazzino: ricevimento merci, controlli qualità, scadenze
- Conservazione alimenti: stoccaggio, FIFO/FEFO, etichettatura, catena del freddo
- Igiene personale e degli ambienti: buone pratiche operative
- Pulizia e sanificazione: piani di pulizia, detergenti/disinfettanti, prevenzione infestanti (cenni)
- Sicurezza alimentare: contaminazioni (biologica, chimica, fisica) e prevenzione contaminazione crociata
- HACCP completo: pericoli, CCP, limiti critici, monitoraggi, azioni correttive, verifiche, registrazioni, non conformità
- Allergeni: gestione e procedure per evitare cross-contamination
- Tracciabilità e rintracciabilità: ritiro/riciamo, gestione scarti e rifiuti
- Esercitazioni pratiche: compilazione schede (temperature, pulizie, ricevimento merci) e test finale