

CORSO ADDETTO ALLA CUCINA + HACCP 40h - PowerTraining

MAR 12/05/2026	09:00 – 13:00	4
MER 13/05/2026	09:00 – 13:00	4
GIO 14/05/2026	09:00 – 13:00	4
VEN 15/05/2026	09:00 – 13:00	4
LUN 18/05/2026	09:00 – 13:00	4
MAR 19/05/2026	09:00 – 13:00	4
MER 20/05/2026	09:00 – 13:00	4
GIO 21/05/2026	09:00 – 13:00	4
VEN 22/05/2026	09:00 – 13:00	4
LUN 25/05/2026	09:00 – 13:00	4

In presenza presso il Comune di Mandello Del Lario.

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