

• OPERATORE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE - SETTORE CUCINA

L'Operatore, al conseguimento del diploma di Qualifica è capace di eseguire con discreta autonomia la preparazione di piatti caldi e freddi; è in grado di valutare le merci all'entrata e soprattutto i prodotti in uscita, è capace inoltre di predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro (specie in relazione alle richieste della sala).

Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente. Ha una valida educazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore. Conosce i principi nutritivi e le tecniche di conservazione degli alimenti, oltre alle principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura.

E' in grado di partecipare al calcolo dei costi sia dei singoli piatti sia dei menù. Sa elaborare menù giornalieri e rotativi. Partecipa alle operazioni di manutenzione degli utensili e del materiale di cucina e sa situarsi, con disponibilità e correttezza, all'interno della brigata di cucina.