

CUCINA ECOSOSTENIBILE E TRADIZIONALE

Sede Arbus

| ADA/UC DEL PROFILO (INDICARE ADA/UC) | CODICE | DENOMINAZIONE |
|---|--------|--|
| | 20025 | Confezionamento formale dell'elaborato per la presentazione la cliente |
| | 20032 | Preparazione degli ingredienti (semilavorati) |
| | 20034 | Realizzazione di piatti pronti per il consumo |

| N. | Titolo dell'Unità Formativa | Durata totale (ore) |
|---------------|---|---------------------|
| 1. | Accoglienza e pari opportunità | 3 |
| 2. | Elementi di lingua Inglese | 15 |
| 3. | Caratteristiche e proprietà organolettiche degli alimenti | 8 |
| 4. | Sicurezza sui luoghi di lavoro | 4 |
| 5. | Lotta antincendio rischio medio | 8 |
| 6. | Elementi di enogastronomia e ricette della cultura gastronomica | 20 |
| 7. | Assistenza al cliente: tecniche di comunicazione | 12 |
| 8. | Preparazione del pane e della pizza | 15 |
| 9. | Prima colazione e buffet | 10 |
| 10. | Modalità di presentazione guarnizione e decorazione dei piatti | 20 |
| 11. | Gli antipasti e i contorni | 20 |
| 12. | I primi patti | 20 |
| 13. | I secondi piatti: le carni | 20 |
| 14. | I secondi piatti: Il pesce | 20 |
| 15. | I dolci e i dessert | 20 |
| 16. | Attrezzature e tecniche di sporzionatura degli alimenti | 15 |
| 17. | Igiene e HACCP | 10 |
| 18. | Produzioni biologiche e filiere certificate | 10 |
| 19. | Stage | 150 |
| Totale | | 400 |

MACELLAIO (OPERATORE PER LA LAVORAZIONE DELLE CARNI)

SEDE TEORIA: GUSPINI

SEDE PRATICA: VILLACIDRO

| ADA/UC DEL PROFILO (INDICARE ADA/UC) | CODICE | DENOMINAZIONE |
|---|--------|---|
| | 10062 | Sezionatura delle carni e realizzazione di tagli e semilavorati carnei |
| | 20091 | Macellazione e prima lavorazione della carne |
| | 20102 | Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella macellazione e nella lavorazione dei salumi |

| N. | Titolo dell'Unità Formativa | Durata totale (ore) |
|---------------|--|---------------------|
| 1. | Accoglienza e orientamento all'apprendimento | 4 |
| 2. | Pari Opportunità | 4 |
| 3. | Comunicazione: assistenza alla clientela e lavoro di gruppo | 24 |
| 4. | Informatica di base | 20 |
| 5. | Elementi di lingua inglese | 20 |
| 6. | Sicurezza sul lavoro | 12 |
| 7. | Lotta anti incendio – rischio medio | 8 |
| 8. | Misure di primo soccorso | 12 |
| 9. | Ambito settoriale e figura professionale | 12 |
| 10. | Gestione del banco | 24 |
| 11. | HACCP | 12 |
| 12. | Composizione e struttura dei prodotti a base di carne | 75 |
| 13. | Macellazione e prima lavorazione della carne | 80 |
| 14. | Trattamento tagli e semi lavorati della carne | 80 |
| 15. | Preparazione di prodotti di macelleria | 24 |
| 16. | Smaltimento delle materie prime | 35 |
| 17. | Direttive e normative, sistema di qualità, tracciabilità nella lavorazione delle carni | 24 |
| 18. | Tecnologie e tecniche di packaging | 30 |
| 19. | Stage | 300 |
| Totale | | 800 |

COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI DEL TERRITORIO SEDE: SENORBI

| ADA/UC DEL PROFILO (INDICARE ADA/UC) | CODICE | DENOMINAZIONE |
|---|--------|--|
| | 1383 | COORDINAMENTO DELLE OPERAZIONI DI LANCIO E VENDITA DEL PRODOTTO/SERVIZIO |

| N. | Titolo dell'Unità Formativa | Durata totale (ore) |
|---------------|---|---------------------|
| 1 | ENOGASTRONOMIA DEL TERRITORIO: TRADIZIONE E INNOVAZIONE | 25 |
| 2 | LE FILIERE PRODUTTIVE DELL'AGRIFOOD | 15 |
| 3 | MARKETING STRATEGICO TERRITORIALE | 20 |
| 4 | WEB MARKETING | 20 |
| 5 | INGLESE COMMERCIALE | 50 |
| 6 | COMUNICAZIONE: PROMOZIONE E VENDITA | 20 |
| Totale | | 150 |



ISFORCOOP Società Cooperativa Impresa Sociale (capofila)
Via E. Loni, 6 Loc. Su Planu 09047 Selargius (CA)
tel. 070.541165 fax 070.7333109
isforcoop@isforcoop.coop - P.Iva 01378410920
www.operazioneact.it



GESTIONE DELLE STRUTTURE TURISTICHE
SEDE: VILLAPUTZU

| ADA/UC DEL PROFILO (INDICARE ADA/UC) | CODICE | DENOMINAZIONE |
|---|--------|--|
| | 497 | SUPERVISIONE DELLA QUALITA' DELLA RELAZIONI CON IL CLIENTE NELLE ATTIVITA' DI RICEVIMENTO |

| N. | TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA | DURATA TOTALE (ORE) |
|--------|--|---------------------------|
| 1 | TURISMO E RISORSE DEL TERRITORIO | 15 |
| 2 | ACCOGLIENZA E CUSTOMER CARE | 30 |
| 3 | NORMATIVA STRUTTURE RICETTIVE E TURISTICHE | 10 |
| 4 | GESTIONE PRENOTAZIONE E SOGGIORNI | 25 |
| 5 | INGLESE TURISTICO | 50 |
| 6 | WEB MARKETING TURISTICO | 20 |
| TOTALE | | 150 |



ISFORCOOP Società Cooperativa Impresa Sociale (capofila)
Via E. Loni, 6 Loc. Su Planu 09047 Selargius (CA)
tel. 070.541165 fax 070.7333109
isforcoop@isforcoop.coop - P.Iva 01378410920
www.operazioneact.it

