



FONDO SOCIALE EUROPEO



REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DEL LAVORO,  
E DELLE POLITICHE SOCIALI  
DIREZIONE GENERALE PER LE POLITICHE PER  
L' ORIENTAMENTO E LA FORMAZIONE



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE  
PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE



POR SARDEGNA 2014/2020

**Promoform**  
Ente di Formazione Professionale



AVVISO PUBBLICO PER LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI MIRATI AL REINSERIMENTO OCCUPAZIONALE E AL RAFFORZAMENTO DELL'OCCUPABILITÀ DEI LAVORATORI DI CUI ALLA DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE N. 43/25 DEL 28.10.2014 E SS.MM.II.  
PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE FSE 2014-2020 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

## SCHEDA CORSO

### FLEXICURITY - LINEA 2

#### ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO PER LA RISTORAZIONE (AIUTO CUOCO)

#### *SINTESI DELL'AZIONE FORMATIVA*

N.	MODULO	TOTALE	TEORIA	PRATICA	STAGE
1	Informatica	30	5	25	--
2	Tecniche di problem solving e team building	20	10	10	--
3	HACCP e normativa igienico-sanitaria in materia di trattamento degli alimenti	30	30	--	--
4	Elementi di merceologia	30	30	--	--
5	Principi di alimentazione e di dietetica	30	30	--	--
6	Tecniche di verifica e gestione degli approvvigionamenti	60	25	35	--
7	Controllo della qualità e tecniche di conservazione degli alimenti	70	30	40	--
8	Igiene e utilizzo delle attrezzature e degli utensili di cucina	70	30	40	--
9	Laboratorio di cucina: innovazione e tradizione culinaria	100	35	65	--
10	Sicurezza sul lavoro	20	20	--	--
11	Sicurezza sul lavoro antincendio e primo soccorso	20	15	5	--
12	Imprenditorialità e gestione aziendale	20	20	--	--
13	Stage	300	--	--	300
..	<b>Totale</b>	<b>800</b>	<b>280</b>	<b>220</b>	<b>300</b>



FONDO SOCIALE EUROPEO



REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DEL LAVORO,  
E DELLE POLITICHE SOCIALI  
DIREZIONE GENERALE PER LE POLITICHE PER  
L'ORIENTAMENTO E LA FORMAZIONE



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE  
PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE



POR SARDEGNA 2014/2020

**Promoform**  
Ente di Formazione Professionale



## Obiettivi formativi

Le singole attività didattiche concorreranno a sviluppare un percorso altamente professionalizzante ed articolato, avente come macro-obiettivo l'acquisizione di conoscenze teoriche e abilità pratiche inerenti alla normativa in materia di *HACCP* (*Hazard-Analysis and Control of Critical Points*) e di igiene e sicurezza sul lavoro, alla gestione degli approvvigionamenti e delle scorte, alla qualità e conservazione delle materie prime e degli alimenti, e, ultimo, ma non per importanza, alle nuove tendenze di mercato nelle preparazioni culinarie ad elevato contenuto innovativo.

È atteso che al termine dell'azione formativa i discenti siano in grado di:

- adoperare i principali strumenti informatici per il governo delle proprie mansioni professionali, compresa la gestione di ordini, approvvigionamenti e loro verifica;
- di analizzare le caratteristiche merceologiche degli alimenti al fine di riconoscere le proprietà degli stessi;
- di applicare gli elementi della normativa igienico-sanitaria, nell'ottica di prevenzione delle tossinfezioni di origine alimentare;
- di applicare i fondamenti di dietetica e nutrizione per un più corretto utilizzo delle materie prime, nel rispetto, inoltre, delle tecniche di conservazione dei generi alimentari freschi e delle diverse modalità di cottura ed impiego.

In ultima analisi si prescrive di osservare i sistemi di sicurezza negli ambienti di lavoro e di implementare azioni legate alla creazione e alla gestione di impresa.

## Dettagli offerta formativa

Il percorso verrà a strutturarsi in 800 ore di attività diversificate per contenuti e metodologie di apprendimento, funzionali alla costruzione di una figura completa e capace, durante le quali i discenti, oltre alle convenzionali attività frontali da svolgersi in aula, sperimenteranno metodologie di apprendimento a sfondo pratico-laboratoriale, secondo la formula *learning by doing*, e di applicazione sul campo delle conoscenze ed abilità preliminarmente apprese, in coerenza con l'orientamento formativo cosiddetto *on the job training*, tramite 300 ore di attività da trascorrere presso le aziende. Gli allievi beneficeranno, altresì, di una figura di riferimento (tutor aziendale) per il supporto e l'assistenza, che consentirà di monitorare sistematicamente l'apprendimento, individuando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi formativi. Verranno inoltre indagate la capacità di lavorare in gruppo e l'attitudine a risolvere i problemi di natura organizzativa e professionale.



FONDO SOCIALE EUROPEO



REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DEL LAVORO,  
E DELLE POLITICHE SOCIALI  
DIREZIONE GENERALE PER LE POLITICHE PER  
L' ORIENTAMENTO E LA FORMAZIONE



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE  
PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE



POR SARDEGNA 2014/2020

**Promoform**  
Ente di Formazione Professionale



## ANAGRAFICA AREE DI ATTIVITA' (ADA) E UNITA' DI COMPETENZA (UC)

Modulo 1		Informatica	
N. Ore totali	30	Teoria 5	Pratica 25
Tipologia del modulo	Tecnico professionale – Competenza chiave		
Contenuti del modulo	<p><b>Uso del computer e gestione dei file:</b> introduzione a Word e creazione di un nuovo documento; descrizione delle principali voci di menù; gestione dei caratteri e formattazione del testo, stili di lavoro; controllo ortografico e revisioni di testo, creazione di tabelle, inserimento di immagini da file esterni; operazioni di impaginazione e visualizzazione in anteprima di stampa;</p> <p><b>Foglio elettronico con applicazioni statistiche:</b> descrizione delle voci di menù e della barra strumenti di un foglio elettronico; copiare, cancellare e spostare il contenuto di celle, righe, colonne e fogli di lavoro formattazione manuale di testo, dati e tabelle; formattazione condizionale; applicazione di formule aritmetiche e funzioni di calcolo automatico (principali funzioni); organizzazione, ricerche, sostituzioni e ordinamento dei dati. serie di dati; creazione di grafici e tabelle (pivot); risolutore; applicazioni di statistica descrittiva e di analisi statistica;</p> <p><b>Basi di dati con applicazioni:</b> sapere cos'è un database, la relativa organizzazione e la chiave primaria; creare, aprire e chiudere un database; modificare le impostazioni di un database; tabelle e relazioni; maschere; cercare informazioni in database, query, ordinare i records. i report; preparazione della stampa; applicazioni su data base specifici per il corso di laurea;</p> <p><b>Presentazioni multimediali con applicazioni:</b> introduzione a powerpoint; descrizione delle principali voci di menù; creazione e modifiche di diapositive; inserimento immagini e grafici; visualizza presentazione e creazione di animazioni personalizzate; uso di pulsanti e autocomposizioni. creazione di una presentazione tecnica;</p> <p><b>Reti informatiche e accesso a banche dati :</b> l'accesso alle reti; considerazioni generali sulle reti tra calcolatori; visualizzazione e condivisione delle risorse; la gestione dei file in rete; la protezione in rete; reti informatiche ed internet; storia di internet; internet in pratica; descrizione di pacchetti per la gestione di: <i>electronic-mail</i> e <i>web-browser</i>; i motori di ricerca; la trasmissione dati utilizzando il protocollo ftp.</p>		
Modulo 2		Tecniche di problem solving e team building	
N. Ore totali	20	Teoria 10	Pratica 10
Tipologia del modulo	Tecnico professionale		
Contenuti del modulo	<p>Lo spirito di squadra; La creazione del gruppo di lavoro; Le capacità di lavorare in gruppo; Identità e stereotipi nella costruzione del gruppo; Le fasi di costruzione di un gruppo di lavoro; La gestione del tempo; Leadership: gestione della squadra, coinvolgimento dei partecipanti, mediazione; Il coordinamento e la collaborazione tra una o più squadre; Le Tecniche di comunicazione e relazione di gruppo; La partecipazione e la cooperazione nel gruppo; L'ascolto attivo; Lo sviluppo delle abilità nella negoziazione; Tecniche di problem setting e problem solving: identificare il problema e le cause; la definizione delle alternative; affrontare l'incertezza nel processo decisionale; stabilire un piano d'azione per la messa in opera; Fattori che possono ostacolare il processo decisionale: come superarli; Assunzione e valutazione dei rischi; Il ruolo dello stress; Creare consenso intorno alla decisione presa: fornire le giuste argomentazioni, informare per tempo</p>		



FONDO SOCIALE EUROPEO



REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DEL LAVORO,  
E DELLE POLITICHE SOCIALI  
DIREZIONE GENERALE PER LE POLITICHE PER  
L'ORIENTAMENTO E LA FORMAZIONE



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE  
PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE



POR SARDEGNA 2014/2020

**Promoform**  
Ente di Formazione Professionale



**Modulo 3 HACCP e normativa igienico sanitaria in materia di trattamento degli alimenti**

N. Ore totali	30	Teoria 30	Pratica 0
Tipologia del modulo	Tecnico professionale		
Contenuti del modulo	<p>Procedure di autocontrollo (HACCP) e normativa igienico-sanitaria in materia di trattamento degli alimenti; HACCP e la gestione della sicurezza alimentare: manuali e procedure sulla sicurezza sul lavoro e le sue applicazioni; Cenni di microbiologia: (Principali microrganismi patogeni; Intossicazioni e tossinfezioni alimentari: prevenzione; Comportamenti igienici corretti; Conservazione degli alimenti); Il sistema HACCP: I 5 requisiti e i 7 principi del sistema. Applicazione del sistema HACCP: (Significato di diagramma di flusso; Significato dell'analisi dei pericoli associati ad ogni fase del processo, delle azioni preventive e correttive; I punti critici di controllo; La gestione della documentazione); Sanificazione: (Detergenza; Disinfezione; Uso corretto dei prodotti); Enti preposti al controllo dell'applicazione delle norme e delle sanzioni previste dalla legge in caso di inadempienza.</p>		

**Modulo 4 Elementi di merceologia**

N. Ore totali	30	Teoria 30	Pratica 0
Tipologia del modulo	Tecnico professionale		
Contenuti del modulo	<p>Classificazione degli alimenti: macronutrienti, micronutrienti e acqua; Proteine, glucidi, lipidi, Sali minerali, vitamine; Le cause e gli effetti delle alterazioni alimentari; Le tecnologie di conservazione degli alimenti; Metodi fisici; alte temperature; basse temperature; esposizione a radiazioni; essiccamento; atmosfera controllata o modificata; Metodi chimici e biologici; Additivi alimentari; Additivi naturali; La fermentazione; Gli alimenti di origine vegetale; I cereali; il pane; la pasta. Il riso. Il Mais. Il sorgo. L'orzo. L'avena. I legumi. L'ortofrutta; Gli oli e i grassi; le bevande alcoliche e gli alimenti nervini; Gli alimenti di origine animale; Carni e derivati. Latte e derivati. Prodotti ittici. Uova e derivati; il <i>packaging</i>: l'etichettatura e la qualità degli alimenti.</p>		

**Modulo 5 Principi di alimentazione e di dietetica**

N. Ore totali	30	Teoria 30	Pratica 0
Tipologia del modulo	Tecnico professionale		
Contenuti del modulo	<p>Elementi di Biochimica della nutrizione; Determinanti alimentari e nutrizionali nelle società umane; Definizione e caratteristiche dei nutrienti; Struttura, funzioni e metabolismo; Nutrienti ed energia: fabbisogno nutrizionale ed energetico; Principali gruppi di alimenti ed additivi. Tabelle di composizione degli alimenti; La piramide degli alimenti come proposta di dieta equilibrata; Le caratteristiche dei principi nutritivi, il loro ruolo nel metabolismo, il Loro fabbisogno in un'alimentazione equilibrata; Il concetto di dieta: i nutrienti e i fabbisogni e alimentari; Il rapporto tra regime alimentare e salute; La struttura della dieta mediterranea; Il bilanciamento dei nutrienti ed esempi concreti di applicazione Le patologie e i disturbi alimentati e le diete collegate;</p>		



FONDO SOCIALE EUROPEO



REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DEL LAVORO,  
E DELLE POLITICHE SOCIALI  
DIREZIONE GENERALE PER LE POLITICHE PER  
L'ORIENTAMENTO E LA FORMAZIONE



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE  
PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE



POR SARDEGNA 2014/2020

**Promoform**  
Ente di Formazione Professionale



## Modulo 6 Tecniche di verifica e gestione degli approvvigionamenti

N. Ore totali	60	Teoria 25	Pratica 35
Tipologia del modulo	Tecnico professionale		
Contenuti del modulo	<p>Elementi di logistica per la gestione della movimentazione e dello stoccaggio delle materie prime; Caratteristiche, provenienza, deperibilità delle materie prime; Tecniche di stoccaggio e la movimentazione in relazione al fabbisogno della cucina; Analisi dei fabbisogni di breve periodo di materie prime da parte della cucina per assicurare il rifornimento della dispensa ; Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) ; Modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità del prodotto.</p> <p><b>Laboratorio pratico:</b> Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando eventuali non conformità riscontrate; Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative; Individuare eventuali prodotti scaduti o comunque non conformi agli standard di qualità e quantità definiti nell'ordinativo ed effettuare la segnalazione per l'attivazione delle procedure previste (reso, richiesta di ulteriore consegna ecc.); Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; Organizzare lo stoccaggio delle materie prime in relazione alle caratteristiche ed alle esigenze di conservazione delle stesse ed al fabbisogno della cucina, al fine di garantirne il mantenimento, la reperibilità ed immediata disponibilità</p>		

## Modulo 7 Controllo della qualità e tecniche di conservazione degli alimenti

N. Ore totali	70	Teoria 30	Pratica 40
Tipologia del modulo	Tecnico professionale		
Contenuti del modulo	<p>La tracciabilità e l'etichettatura degli alimenti; Normativa e classificazioni di certificazione DOP/IGP e STG e di agricoltura biologica; Qualità biologica: requisiti nutrizionali e sensoriali; Principi di trasformazione e conservazione degli alimenti; Tecniche di analisi delle caratteristiche, provenienza, deperibilità delle materie prime; Tecniche di conservazione degli alimenti per preservarne la qualità; Caratteristiche di funzionamento dei macchinari per la conservazione/refrigerazione degli alimenti; Caratteristiche, provenienza, deperibilità delle materie prime per gestirne adeguatamente tempi e condizioni di conservazione; Principali sistemi e tecniche di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservarne le caratteristiche e la qualità; Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo.</p> <p><b>Laboratorio pratico:</b> Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative; Provvedere allo sistemazione e conservazione delle materie prime alimentari approvvigionate in locali o contenitori dotate di efficaci tecnologie del freddo Controllare il funzionamento dei macchinari per la conservazione/refrigerazione dei prodotti, verificandone la</p>		



FONDO SOCIALE EUROPEO



REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DEL LAVORO,  
E DELLE POLITICHE SOCIALI  
DIREZIONE GENERALE PER LE POLITICHE PER  
L'ORIENTAMENTO E LA FORMAZIONE



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE  
PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE



POR SARDEGNA 2014/2020

**Promoform**  
Ente di Formazione Professionale



manutenzione periodica e segnalando eventuali necessità di manutenzione straordinaria; Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di reperibilità e dei livelli di rotazione; Curare la pulizia degli ambienti e dei locali di conservazione, nonché la propria tenuta personale, secondo le procedure e le norme igienico-sanitarie in materia; Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP.

### Modulo 8 **Igiene e utilizzo delle attrezzature e degli utensili di cucina**

N. Ore totali	70	Teoria 30	Pratica 40
Tipologia del modulo	Tecnico professionale		
Contenuti del modulo	<p>Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire efficaci operazioni di pulizia; Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature per la pulizia per un utilizzo in condizioni di sicurezza; Tecniche di igienizzazione e sanificazione di ambienti, arredi ed utensili per la somministrazione di cibi e bevande; Principali componenti e caratteristiche prestazionali dei prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.), per un utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza.</p> <p><b>Laboratorio pratico:</b> Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati, secondo le procedure previste dalla normativa igienico-sanitaria ed utilizzando in sicurezza i prodotti adeguati; Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa in materia di sicurezza e prevenzione degli incidenti e secondo i parametri definiti dall'azienda produttrice; Organizzare la disposizione degli utensili e delle apparecchiature di cucina in funzione delle sequenze di preparazione dei cibi, al fine di garantire l'utilizzo ottimale dell'area cucina Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; Eseguire le operazioni di riassetto dei tavoli e del banco al termine delle consumazioni, al fine di garantire il rapido ripristino della disponibilità delle postazioni, nel rispetto degli standard igienico-sanitari previsti; Organizzare secondo le indicazioni ricevute la disposizione degli arredi di sala e di banco, nel rispetto delle norme relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro ed aperti al pubblico.</p>		

### Modulo 9 **Laboratorio di cucina: innovazione e tradizione culinaria**

N. Ore totali	100	Teoria 35	Pratica 65
Tipologia del modulo	Tecnico professionale		
Contenuti del modulo	<p>Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati; Principali tecniche di lavorazione/trasformazione dei cibi per comprendere le indicazioni di lavorazione ed eseguire correttamente le relative operazioni; Principali tecnologie e attrezzature per la trasformazione e cottura delle materie prime e loro funzionamento per un utilizzo in condizioni di sicurezza; Le principali tecniche di preparazione degli alimenti nella cucina italiana: pasta e pane; Le principali tecniche di preparazione degli alimenti nella cucina italiana: carne e pesce; Le principali tecniche di preparazione degli alimenti nella cucina italiana: pasticceria; Le principali ricette della tradizione italiana e regionale; Focus sulla cucina sarda: preparazioni e piatti tipici; L'organizzazione del menù nella ristorazione italiana;</p> <p><b>Laboratorio pratico:</b></p>		



FONDO SOCIALE EUROPEO



MINISTERO DEL LAVORO,  
E DELLE POLITICHE SOCIALI  
DIREZIONE GENERALE PER LE POLITICHE PER  
L' ORIENTAMENTO E LA FORMAZIONE



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE  
PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE



POR SARDEGNA 2014/2020

**Promoform**  
Ente di Formazione Professionale



Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati e valutarne anche visivamente lo stato di conservazione; Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), e preparati di base per dolci, impasti e salse, seguendo i dosaggi previsti dalle ricette; Selezionare e dosare le materie prime da utilizzare in funzione della qualità e delle quantità previste dalle ricette; Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati e valutarne anche visivamente lo stato di conservazione; Preparazione degli alimenti nella cucina italiana: pasta e pane; Preparazione degli alimenti nella cucina italiana: carne e pesce; Preparazione degli alimenti nella cucina italiana: pasticceria; Preparazione dei piatti tipici della cucina sarda.

**Modulo 10 Sicurezza sul lavoro**

N. Ore totali	20	Teoria 20	Pratica 0
Tipologia del modulo	Tecnico professionale		
Contenuti del modulo	Finalità e i principi della legislazione sulla sicurezza (Testo Unico, d.lgs 81/2008); Il concetto di rischio, danno e prevenzione, protezione; organizzazione della prevenzione; organi di vigilanza, diritti-doveri e sanzioni; Analisi del rischio specifico di settore: rischi infortuni, rischi meccanici generali, rischi elettrici, attrezzature, microclima e rischi connessi alla movimentazione manuale dei carichi.		

**Modulo 11 Sicurezza sul lavoro (12 ore di Primo soccorso e 8 ore di Antincendio rischio medio)**

N. Ore totali	20	Teoria 15	Pratica 5
Tipologia del modulo	Tecnico professionale		
Contenuti del modulo	Sicurezza sul lavoro primo soccorso: Allertare il sistema di soccorso; Riconoscere un'emergenza sanitaria; Accertamento delle condizioni psico-fisiche del lavoratore infortunato: funzioni vitali (polso, pressione, respiro); stato di coscienza; ipotermia e ipertermia; Nozioni elementari di anatomia e fisiologia; Conoscere i rischi specifici dell'attività svolta; Acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro; Acquisire conoscenze sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro (Lesioni da freddo e da calore Lesioni da corrente elettrica Lesioni da agenti chimici Intossicazioni Ferite lacerate contuse Emorragie esterne); tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza del S.s.n; tecniche di primo soccorso nelle sindromi cerebrali acute; tecniche di primo soccorso; sindrome di insufficienza respiratoria acuta; tecniche di rianimazione cardiopolmonare; tecniche di tamponamento emorragico; tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto del traumatizzato. <b>Sicurezza sul lavoro antincendio:</b> principi sulla combustione; Le sostanze estinguenti; Il triangolo della combustione; le principali cause di incendio; I rischi alle persone in caso di incendio; Specifiche misure di prevenzione incendi; Accorgimenti comportamentali per prevenire gli incendi. Le principali misure di protezione contro gli incendi; Vie d'esodo; Procedure da adottare quando si scopre un incendio o in caso di allarme; Procedure per l'evacuazione; Rapporti con i vigili del fuoco; Attrezzature ed impianti d'estinzione; Sistemi di allarme; Segnaletica di sicurezza; Illuminazione d'emergenza. Presa visione e chiarimenti sui mezzi d'estinzione più diffusi; Presa visione e chiarimenti sulle attrezzature di protezione individuale; <b>Esercitazioni pratiche:</b> Attuare gli interventi di primo soccorso: Sostentimento delle funzioni vitali; Riconoscimento e limiti d'intervento di primo soccorso Esercitazioni sull'uso degli estintori portatili e modalità di		



FONDO SOCIALE EUROPEO



REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DEL LAVORO,  
E DELLE POLITICHE SOCIALI  
DIREZIONE GENERALE PER LE POLITICHE PER  
L' ORIENTAMENTO E LA FORMAZIONE



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE  
PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE



POR SARDEGNA 2014/2020

**Promiform**  
Ente di Formazione Professionale



utilizzo di nastri ed idranti.

## Modulo 12 Gestione di impresa e di imprenditorialità

N. Ore totali	20	Teoria 20	Pratica 0
Tipologia del modulo	Tecnico professionale – Competenza chiave		
Contenuti del modulo	I principi-base della pianificazione di un progetto; Gli elementi di rischio nell'impresa; La ricerca di mercato: analisi del cliente, della concorrenza, dei fornitori, dei punti di distribuzione, anche mediante indagini e visite professionali; La rete dei servizi pubblici e delle Istituzioni operanti nel comparto agroalimentare; I modelli di struttura organizzativa aziendale; I modelli di sostenibilità economica; Le modalità di accesso alle fonti di finanziamento; <i>Business plan</i> e creazione di impresa.		

## Modulo 13 Stage

N. Ore totali	300
Tipologia del modulo	Tecnico professionale
Contenuti del modulo	<b>La persona al termine del percorso, è in grado di applicare in ambito lavorativo le seguenti unità di competenze tecnico-professionali, corrispondenti alle UC previste dal profilo professionale:</b> Conservare generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi, utilizzando metodi appropriati alle differenti caratteristiche dei prodotti per preservarne la qualità, rispettando i principi; HACCP e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande; Verificare la rispondenza delle merci consegnate dai fornitori agli ordini, sia in termini quantitativi che qualitativi, e gestire le operazioni di stoccaggio e movimentazione delle stesse; Preparare, pulire e riordinare la cucina e le relative attrezzature necessarie nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti; Effettuare le diverse lavorazioni delle materie prime e le preparazioni di base, supportando l'attività del cuoco e seguendone le indicazioni, e rispettando i principi HACCP e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste; Applicare la normativa di settore; Utilizzare il sistema di sicurezza nell'ambiente di lavoro.