

# PROGETTO FORMATIVO “CUCINA SI-CURA”



## OBIETTIVI DELL'INTERVENTO FORMATIVO

**CUCINA SI-CURA** è un format di successo che ha visto la partecipazione di numerosi ristoranti della Capitale. Le aziende del settore ricettivo che parteciperanno a questa nuova edizione avranno l'opportunità di far parte di una rete di eccellenza riconosciuta a livello nazionale in cui, grazie alla formazione specializzata del proprio personale, qualità, sicurezza e affidabilità diventano componenti essenziali per diffondere benessere nella propria clientela.

Gli interventi previsti dal programma in allegato verteranno su tre obiettivi:

- CUCINA SICURA, intesa come miglioramento e garanzia dei processi di sicurezza e salute dei lavoratori;
- CUCINA SI-CURA, intesa come sviluppo del know-how e del valore delle risorse umane, in termini di qualità, insieme alle tematiche di igiene, cura degli ambienti e del personale e alle tecniche di cottura;
- LA CUCINA CURA, intesa come acquisizione e consapevolezza del benessere psicofisico derivante dall'esperienza culinaria, grazie agli elementi terapeutici della cucina.

## DESTINATARI

L'attività di formazione è rivolta a tutti i dipendenti delle Aziende coinvolte appartenenti al settore ricettivo.

## DOCENZA

Il progetto sarà tenuto dallo staff coordinato dal Prof. Alberto Colacchio.

## CONTENUTI DEL CORSO/PROGRAMMA

### ❖ SICUREZZA SETTORE RICETTIVO

Principi della sicurezza sul lavoro con elementi di primo soccorso. Regole generali di prevenzione. Movimentazione manuale dei carichi. Alto rischio di stress. Esposizioni a situazioni micro-climatiche particolari. Corretta conservazione degli alimenti. Gerarchie e regole nella brigata di cucina. Corretto utilizzo dei vari utensili da cucina con dimostrazione pratica.

#### ❖ SVILUPPO KNOW-HOW E VALORE DELLE RISORSE UMANE

Tecniche di preparazione e conservazione. Elementi di cucina molecolare. Studio delle varie cotture e relative temperature. Igiene del personale e degli ambienti della cucina. Corrette posture ed ergonomia del personale di cucina. Creatività, invenzione, innovazione come valori aggiunti e generatori di valore. Capacità di problem solving, di mediazione e negoziazione.

#### ❖ CIBO COME CURA DELL'ANIMA

Il cibo come cura dell'anima e del corpo. Quali alimenti nutrono quali organi. Il cibo della memoria, ricette antiche e tecniche di preparazione e conservazione nella storia. Elementi di psicologia e psicoterapia. Il food style e il food design. Preparazione di menù bilanciati da un punto di vista nutrizionale, con attenzione ad allergie ed intolleranze. Preparazione dei piatti in maniera creativa attraverso l'utilizzo di alcune tecniche psicologiche, quali giochi, role-playing, social skill training.

#### **METODOLOGIA DELL'INTERVENTO FORMATIVO**

La metodologia didattica adottata sarà basata su lezioni frontali.

#### **ATTESTATI**

Al termine del corso è previsto il rilascio di un attestato di frequenza per i discenti che avranno partecipato al 75% delle ore previste.

#### **TEMPISTICHE E SEDE DI SVOLGIMENTO**

Il corso si svolgerà presso la sede della struttura recettiva aderente al progetto e avrà una durata che varierà da 4 a 12 ore.

Per info e contatti:

#### **Sistema Impresa Roma**

Piazzale delle Belle Arti, 6

00196 Roma

☎ 06/45596705

✉ [info@sistema-impesa-roma.org](mailto:info@sistema-impesa-roma.org)