

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 4 - Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

1 - CURA DI UTENSILI E ATTREZZATURE

Grado di complessità 2

1.2 CURA DEGLI SPAZI DESTINATI A UTENSILI E ATTREZZATURE

Effettuare la pulizia periodica dei cassetti, dei ripiani, degli armadi destinati ad immagazzinare gli utensili e le piccole attrezzature da cucina, curando in particolare il riordino delle stesse al fine di facilitarne la reperibilità al momento del bisogno.

1.2 MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE DA CUCINA

Eeguire la manutenzione periodica delle attrezzature da cucina (es. disincrostazione dei forni, pulizia delle pareti interne e delle griglie dei frigoriferi, aggiunta di sale e disincrostazione della lavastoviglie, pulizia delle cappe aspiranti) al fine di mantenerle efficienti.

Grado di complessità 1

1.1 PULIZIA IMMEDIATA AL TERMINE DELL'UTILIZZO

Realizzare al termine dell'utilizzo la pulizia e il lavaggio (manuale o in lavastoviglie) degli utensili e delle piccole attrezzature da cucina (es. coltelli, forchettoni, pinze, batticarne, spatole, pentole, cutter) al fine di poterne disporre per lavorazioni successive garantendo il rispetto delle norme igieniche.

1.1 PULIZIA DELLE ATTREZZATURE A FINE CICLO

Compiere alla fine di ogni ciclo di lavoro le operazioni di pulizia delle attrezzature da cucina utilizzate (es. fuochi, friggitorici, piastre di cottura, forni, brasiere, cuocipasta, affettatrici, tritacarne, macchina per la pasta, tirapasta) smontando le parti mobili e rimontandole dopo averle pulite.

1.1 PULIZIA ATTREZZATURE REFRIGERANTI

Effettuare le operazioni giornaliere di controllo, pulizia e sanificazione delle attrezzature impiegate per la conservazione refrigerata delle materie prime e dei semilavorati (es. frigoriferi, abbattitori, celle frigorifere) avendo cura di monitorare lo stato di conservazione degli stessi.

2 - IGIENIZZAZIONE E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI

ADA.23.01.03 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

Grado di complessità 2

2.2 PULIZIA PERIODICA

Realizzare le operazioni periodiche di mantenimento della perfetta efficienza degli ambienti di cucina (es. pulizia a fondo dei pavimenti a mano o con macchine industriali, lavaggio delle pareti lavabili e delle celle refrigerate, disincrostazione di lavelli, vasche e rubinetterie, pulizia delle vetrate, deragnatura di soffitti e pareti).

Grado di complessità 1

2.1 PULIZIA GIORNALIERA DEI LOCALI

Compiere le operazioni giornaliere di riassetto, pulizia e sanificazioni degli ambienti e (pavimenti della cucina, magazzino e celle refrigerate) e dei piani di lavoro (piani di appoggio e i lavelli), scegliendo gli strumenti e i detergenti più idonei alle superfici da trattare.

2.1 DISINFESTAZIONE

parassiti mediante il risanamento ambientale e l'uso di protezioni meccaniche, monitorando l'ambiente e facendo intervenire, in presenza di parassiti, una ditta specializzata in azioni di disinfestazione

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 4

 **INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA
PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE**

ADA.23.01.03 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

FONTI

Donegani Menaggia Pedrazzi, "Servizi e tecniche di enogastronomia. Cucina", Ed. Lucisano, 2010

Paolo Gentili, "Cucina gourmet", Ed. Calderini, 2016

Repertorio delle qualificazioni regionali, regione Friuli Venezia Giulia