

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

**CENTRO PROVINCIALE PER L'ISTRUZIONE DEGLI ADULTI DI TRAPANI**

**SEDE DI ALCAMO**

---

FSE P.O.N. "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 - Percorsi per il potenziamento delle competenze delle adulte e degli adulti iscritti presso i Centri provinciali per l'istruzione degli adulti (CPIA) - Avviso pubblico prot. AODGEFID/2165 del 24/02/2017.

**PROGETTO "NUOVE COMPETENZE PER L'INTEGRAZIONE E IL LAVORO"**

**CODICE IDENTIFICATIVO: 10.3.1B-FSEPON-SI-2017-9 CUP: C65B17000330007**

# Report modulo formativo

## ADDETTO ALLA CUCINA



**05 maggio / 14 giugno 2019**

---

## PRESENTAZIONE

*Il progetto “Nuove competenze per l'integrazione e il lavoro” di cui all’avviso PON 2165 del 24/02/2017 propone una articolazione “qualificata” di moduli da attuarsi nei punti di erogazione del servizio del Centro Provinciale dell'Istruzione degli Adulti (CPIA) di Trapani. In particolare sono previsti interventi formativi nelle sedi di Marsala, Mazara del Vallo, Trapani, Alcamo e Castelvetro e nelle case circondariali di Trapani-Casa Santa, Favignana e Castelvetro.*

*Il presente Report descrive, per immagini, le attività del modulo “Addetto alla cucina”, svolto nella sede di Alcamo del CPIA, dal 5 maggio al 14 giugno 2019. Il Report riporta cronologicamente le 18 lezioni del modulo formativo mentre ogni singola lezione, accompagnata da una immagine significativa, riporta l’attività principale svolta, la tipologia di attività (lezione teorica, esercitazione guidata, laboratorio, ecc.) e la data dell’attività.*

*Un racconto per immagini di un percorso formativo che ha visto la presenza assidua di 20 allievi adulti (18 donne e 2 uomini), dove qualità della formazione, organizzazione e attrezzature scolastiche, e più di tutto interesse e partecipazione degli allievi ha creato un mix altamente positivo. Un racconto per ricordare e rivivere le emozioni provate durante le diverse attività realizzate ma anche per dare “visibilità” e “trasparenza” a ciò che la nostra scuola fa.*

*Una scuola chiusa non funziona. Ogni organizzazione che si interfaccia nella società deve essere aperta, a maggior ragione un servizio pubblico come la scuola, che vive in rapporto diretto con il territorio, gli stakeholders e gli utenti.*

*In quest'ottica, la “comunicazione”, sia interna che esterna, non è un aspetto secondario della vita dell'organizzazione scolastica, bensì lo strumento per operare nel territorio costruendo rapporti in coerenza con la propria “mission”.*

*Buona lettura!*

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Prof. Giuseppe Termini**

## PRESENTAZIONE DEL CORSO: OBIETTIVI E CONTENUTI

01

Lezione teorica

06 maggio 2019



## GESTIONE OPERATIVA DELL'AMBIENTE DI LAVORO

02

Lezione teorica

08 maggio 2019



## TECNICHE DI PULIZIA E PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

03

Lezione teorica

10 maggio 2019



## OPERAZIONI DI TAGLIO DELLE VERDURE E DELLE PATATE

04

Esercitazione guidata

13 maggio 2019



## METODI DI COTTURA ED EFFETTI DELLA COTTURA

05

Lezione teorica

15 maggio 2019



## LA SICUREZZA NEL SETTORE RISTORATIVO. IL SISTEMA HCCP

06

Lezione teorica

17 maggio 2019



## LE PREPARAZIONI DI BASE E DELLE SALSE. I CONDIMENTI

07

Lezione teorica

21 maggio 2019



## IL RISOTTO E LA SUA PREPARAZIONE

08

Laboratorio di cucina

22 maggio 2019



## LA ROSTICCERIA SICILIANA

09

Laboratorio di cucina

24 maggio 2019



## CARATTERISTICHE E CLASSIFICAZIONE DELLA CARNE

10

Lezione teorica

27 maggio 2019



## GLI IMPASTI DI BASE E PER I PRIMI PIATTI ASCIUTTI

11

Laboratorio di cucina

29 maggio 2019



## ELEMENTI DI PASTICCERIA

12

Esercitazione guidata

31 maggio 2019



## PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN MENÙ

13

Laboratorio di cucina

03 giugno 2019



## REALIZZAZIONE DI UN SECONDO PIATTO

14

Laboratorio di cucina

05 giugno 2019



## LE BASI DELLA PASTICCERIA

15

Lezione teorica

07 giugno 2019



## LA CUCINA INTERNAZIONALE: IL GULASH UNGHERESE

16

Laboratorio di cucina

10 giugno 2019



## LA CUCINA MAROCCHINA: IL TAJINE

17

Laboratorio di cucina

12 giugno 2019



## ELABORAZIONE E DISCUSSIONE DI UN MENÙ

18

Verifica finale

14 giugno 2019





NUOVE COMPETENZE PER L'INTEGRAZIONE E IL LAVORO  
CODICE IDENTIFICATIVO: 10.3.1B-FSEPON-SI-2017-9

**MODULO: ADDETTO ALLA CUCINA**  
SEDE DI ALCAMO

**Allievi con attestato finale di partecipazione n. 20:**

*Accurso Piera Teresa*  
*Bambina Daniela*  
*D'agostino Filomena*  
*D'angelo Vincenza*  
*Dattolo Tommasa Rosa Anna*  
*Di Bartolo Margherita Giò*  
*Di Cristina Enza*  
*Di Franco Giovanna*  
*Di Graziano Ignazina*  
*Ferantelli Angela*  
*Faraci Giacomo*  
*Guastella Marianna*  
*Leone Maria Ignazia*  
*Matranga Gaspare*  
*Milito Girolama*  
*Mistretta Ezia*  
*Piccichè Caterina*  
*Regina Vita Monia*  
*Ruggero Gaetana*  
*Vallone Provvidenza*

**Docente esperto:** *Pumo Chiara*

**Realizzazione a cura di:** *Salvatore Caradonna*



Ministero dell'Istruzione,  
dell'Università e della Ricerca