

TITOLO
Eco Chef
OBIETTIVI
<p>L'obiettivo del progetto è quello di formare una figura professionale nuova che sia in grado di erogare un "servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale" in conformità: alla strategia per la crescita intelligente, sostenibile e inclusiva della Commissione Europea definita in "Europa 2020" e ai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione del Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (Acquisti Verdi). Il rispetto dei criteri ambientali minimi del Ministero dell'Ambiente impone di acquisire conoscenze di produzione sostenibile del servizio ristorativo con attenzione alla tipologia dei prodotti utilizzati (rispetto di specifiche percentuali di prodotti biologici e da produzione integrata, di criteri premianti come la carbon footprint di prodotto) alla gestione dei rifiuti, all'utilizzo di energia e risorse e molto altro ancora.</p> <p>Il profilo in uscita, Eco Chef, è connesso alla green economy. Uno chef specializzato nella cucina eco-bio: una ristorazione naturale, ma con varianti e gusti tutt'altro che tradizionali, fatta di cibo del territorio e materie prime a km zero, dove gli scarti non vengono buttati, ma utilizzati come ingredienti per nuove ricette. Una figura che sa coniugare conoscenze di cucina tradizionale a cucina naturale e biologica, ponendo attenzione alla manipolazione e utilizzo dei prodotti e alla valorizzazione delle risorse.</p> <p>I partecipanti svilupperanno le competenze indispensabili per supportare il management aziendale nel percorso di avvicinamento e introduzione di tecniche e procedure operative, finalizzate alla sostenibilità ambientale nella ristorazione, con l'obiettivo di caratterizzare l'azienda migliorandone l'immagine, l'ambiente di lavoro, le capacità di controllo gestionale,</p>
CONTENUTI

I moduli formativi sono strutturati secondo un format equilibrato tra teoria e pratica. L'allievo scoprirà che il punto di vista di un Eco Chef Professionista differisce molto da quello di un cuoco di brigata o da quello di uno Chef autodidatta. In una brigata di ristorante a ridotto impatto ambientale, oltre all'aspetto organolettico, esistono molteplici altri elementi da prendere in considerazione che variano di conseguenza la scelta degli ingredienti, gli strumenti da utilizzare, l'organizzazione, le metodologie di preparazione, i tempi, le dinamiche di lavoro in team. Un percorso affascinante, impegnativo e ricco di miglioramenti personali.

Modulo 1 Nozioni introduttive al settore BIO (ore 30)

Modulo 1.1 La professione di Eco Chef Modulo 1.2 La Ristorazione "sostenibile" (Il settore)

Modulo 3 Dai prodotti al piatto (ore 80)

Modulo 3.1 economia circolare (pianificazione offerta e approvvigionamenti)

Modulo 3.2 L'evoluzione delle tecniche in cucina preparazione di semilavorati, antipasti, primi e secondi piatti

Modulo 3.3 realizzare prodotti di pasticceria, farciture e decorazioni

Modulo 3.4 Creatività ed Estetica in cucina (piatti della tradizione e nuove linee di tendenza) tra tradizione e innovazione

Modulo 4 Organizzazione e Customizzazione. (ore 40)

Modulo 4.1 organizzazione del lavoro e gestione del team

Modulo 4.2 Tecnologie e strumentazioni per il risparmio energetico nella ristorazione

Modulo 4.3 Contenimento della produzione di rifiuti e recupero funzionale

Modulo 4.4 Food Cost intelligente e Solvibilità

Modulo 5 Marketing e servizio (ore 50)

Modulo 5.1 Marketing Ristorativo Territoriale e Internazionale

Modulo 5.2 Efficienza e Brand eco e sostenibile

Modulo 5.3 Accoglienza e Fidelizzazione

Modulo 5.4 Valutazione del servizio in chiave sostenibile

METODOLOGIE ADOTTATE

Lezioni di teoria frontali e pratica in aula

Lezioni di teoria in FAD

Valutazioni intermedie

Test di verifica finale

DURATA

200 ore

ATTESTATO/CERTIFICAZIONE (esplicitare esito dell'attività)

Al superamento del test finale sarà rilasciato un attestato di frequenza e documento di trasparenza per il riconoscimento di crediti formativi secondo gli standard approvati dalla Regione Lazio

TOTALE NUMERO PARTECIPANTI

20

NUMERO PARTECIPANTI donne, disoccupati di lunga durata, persone con disabilità o di età inferiore ai 30 o superiore ai 55 anni

15

NUMERO PARTECIPANTI impegnati in attività formative focalizzate sullo sviluppo di competenze digitali (solo per le proposte formative)

20

NUMERO CLASSI/EDIZIONI (solo per le proposte formative)

5

SETTORE/I ECONOMICO PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO (se coerente)

Servizi turistici