

TITOLO	"Pianificare la cucina del gusto per un servizio di qualità: innovazione, risparmio, motivazione degli operatori e soddisfazione degli utenti".
CODICE	LE-B2
DESTINATARI	Direttori, Responsabili di servizio e/o struttura, Chef, Igienisti, Nutrizionisti, che svolgono funzioni gestionali nei servizi di ristorazione collettiva pubblica e privata e che rivestono ruoli di responsabilità tecnico-operativa nei confronti degli utenti, delle Istituzioni e dell'Autorità Competente.
OBIETTIVI	Analizzare la progettazione di un servizio di ristorazione moderno attraverso l'analisi dettagliata dei bisogni nutrizionali degli utenti, dei requisiti ambientali, della sostenibilità economica del sistema. Implementare le capacità all'uso delle nuove tecnologie e sviluppare nuove competenze per razionalizzare i tempi-metodi di lavoro, ridurre gli sprechi energetici, preparare piatti gustosi e graditi dagli utenti.
CONTENUTI	1° MODULO "LA PROGETTAZIONE DEL SERVIZIO PER GARANTIRE BENESSERE AGLI UTENTI" <ul style="list-style-type: none">▪ Analisi dei bisogni degli utenti e progettazione di un servizio sostenibile▪ Capitolato di gara e disciplinare tecnico per l'affidamento del servizio▪ Nuove tecnologie, risparmio energetico e costi di gestione▪ Progettazione degli ambienti, flussi igienici e governo dei processi 2° MODULO "LA CUCINA MODERNA DEL GUSTO E DELLA SALUTE" <ul style="list-style-type: none">▪ Tecnologie di preparazione e cottura per garantire gusto e benessere▪ Ricettario innovativo per realizzare piatti tradizionali, etnici e diete speciali▪ Tecnologie di trasporto e rigenerazione degli alimenti (vassoio, vaschetta, piatto)▪ Organizzazione del lavoro e controllo dei costi di produzione e servizio
KIT DIDATTICO	Ad ogni partecipante verrà fornita una cartella con il corredo istituzionale, il materiale didattico presentato e le esercitazioni svolte durante il corso.
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none">▪ Interazione d'aula con gli esperti;▪ Testimonianze e case history;▪ Attività pratiche con sperimentazioni nel laboratorio cucina;▪ Lavori di gruppo;▪ Proiezione di immagini in diretta dal laboratorio cucina.
DURATA	2 giorni (16 ore) ripartiti in: <ul style="list-style-type: none">▪ Lezioni d'aula 8 ore;▪ Lavori di gruppo 4 ore;▪ Attività di laboratorio 4 ore.
DOCENTI	Massimo Artorige Giubilesi, Federica Pessina, Alessandro Polver, Laura Raimondi
CERTIFICAZIONE	E' previsto il rilascio individuale del "Certificato delle Conoscenze e delle Competenze Acquisite" secondo il disciplinare internazionale "TÜV KNOW-HOW CLUB Training&Education" in grado di soddisfare anche i requisiti di formazione obbligatoria in materia di igiene degli alimenti e di sicurezza sui luoghi di lavoro.
GRADIMENTO	E' previsto un questionario specifico compilato a fine corso, al fine di valutare il grado di soddisfazione di ogni singolo partecipante.
PARTECIPANTI	È previsto un numero minimo di 12 e un massimo di 20 partecipanti per gruppo.
SEDE	Sede residenziale Borgo Machedto via Grezze 11 Desenzano del Garda (BS); E' prevista la possibilità di organizzare percorsi formativi su richiesta dei clienti presso strutture alternative.
COSTI	Quota individuale: € 650,00 + IVA - Promozione 2008 € 550,00 + IVA Quota collettiva: sconto del 10% per gruppi a partire da 5 partecipanti