

## **CORSO BANCONISTA MULTISETTORIALE**

**DESCRIZIONE:** Il corsista avrà le conoscenze e le competenze necessarie per poter gestire efficacemente il banco del fresco in un negozio e/o supermercato alimentare, in funzione anche della crescente conoscenza del consumatore relativamente ai prodotti e della loro tracciabilità.

### **DIDATTICA:**

**Frutta e ortaggi:** classificazione; alterazione, stoccaggio e conservazione della frutta e degli ortaggi

**I prodotti ittici:** classificazione; metodi di valutazione dello stato di freschezza dei prodotti ittici; frodi nella commercializzazione del pesce; metodi di conservazione dei prodotti ittici, le alterazioni.

**La carne:** classificazione dei tagli anatomici; metodi di conservazione della carne; frodi nella commercializzazione della carne, tecniche di vendita.

**Sicurezza sul posto di lavoro:** il rischio specifico

**Attrezzature:** gli attrezzi da lavoro; l'uso delle apparecchiature per la lavorazione e la conservazione: affettatrice, banco frigo, abbattitore, macchina sottovuoto; i tagli per la vendita al pubblico.

I salumi, i prosciutti, i salami, altri salumi . Classificazione dei formaggi, il taglio dei formaggi, i latticini; procedure per preparare e servire i principali insaccati, salumi, prodotti per la gastronomia, formaggi e latticini da banco: scarti, conservazione; tecniche di porzionamento ed imballaggio.

Le frodi alimentari. Pacchetto igiene e HACCP, l'igiene personale: rischi, errori e procedure corrette; la tracciabilità e la rintracciabilità degli alimenti. Tecniche di detersione e disinfezione delle maestranze , delle attrezzature, dei macchinari, dell'ambiente di lavoro (affettatrice, banco frigo, abbattitore, macchina sottovuoto). Cenni sulle tecniche degustative e abbinamenti.

**ORE N° : 50**

**REQUISITI: /**

**COSTO: € 250,00**

Il costo del corso comprende tutti i materiali e i prodotti per le prove pratiche inoltre a ciascun partecipante verrà fornito il grembiule e il cappello.

**CERTIFICAZIONE FINALE:** Attestato di partecipazione e frequenza

formazione  
comunicazione