

CORSO INTERPROVINCIALE CUCINE E MENSE
Per Volontari Protezione Civile Rimini – Forlì Cesena - Ravenna

Obiettivi: Formare volontari addetti alla preparazione dei pasti adottando corrette tecniche in materia di norme igienico-sanitarie e nell'applicare tutte quelle norme che garantiscano la tutela dei volontari dal punto di vista della sicurezza

Destinatari: Volontari regolarmente iscritti ad organismi di volontariato di protezione civile

Requisiti: Avere la formazione di base

Durata complessiva: 23

Frequenza richiesta: 80% delle ore previste

Numero partecipanti: 45

Modulo 1:

Durata	Contenuto	Metodo
	<p align="center">NORME IGIENICO SANITARIE</p> <p>Obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscere ed applicare la corretta prassi igienico-sanitaria nell'area cucina e mensa - conoscere le corrette modalità di utilizzo dei prodotti chimici per la pulizia - apprendere modi e tecniche della raccolta differenziata e del corretto smaltimento rifiuti <p align="center"><u>La partecipazione a questa fase didattica ed il superamento dei test finali inerenti, permette l'acquisizione dell'attestato H.A.C.C.P</u></p>	
Durata	Contenuto	Metodo
<p>8/11 sabato</p> <p>ORE 3</p> <p>sabato 08.00 11.00</p>	<p>unità didattica 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - norme e prescrizioni H.A.C.C.P. per la preparazione e distribuzione pasti - norme igienico sanitarie per la manipolazione degli alimenti - tecniche di scongelamento, conservazione, flusso pulito-sporco, etc. <p>unità didattica 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - comportamento e diffusione delle specie infestanti - procedimenti di disinfestazione e programmazione dei controlli anti infestanti <p>unità didattica 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - igiene ed agenti patogeni - agenti chimici e prodotti di pulizia: corretto utilizzo dei prodotti chimici <p>TEST specifici per l'acquisizione dell'attestato H.A.C.C.P.</p>	<p>Aula</p> <p>USL RIMINI</p> <p>(DR. Nanni)</p>
<p>8/11 sabato</p> <p>ORE 2</p> <p>sabato 11.00 13.00</p>	<p>unità didattica 4</p> <ul style="list-style-type: none"> - rifiuti organici e rifiuti inorganici - il ciclo dei rifiuti organici - la raccolta differenziata - lo smaltimento delle diverse categorie di rifiuti - la gestione delle aree di stoccaggio e di cauzioni per cartoni e plastiche. 	<p>HERA RIMINI</p>

Modulo 2:

Durata	Contenuto	Metodo
8/11 Ore 1 14.00 15.00	<p>RUOLO E COMPITI DEGLI ADDETTI ALLE CUCINE, MENSE IN EMERGENZA</p> <p>Obiettivi: conoscere ruolo e compiti degli addetti all'area alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> - ruolo e compiti degli addetti - collaborazione di gruppo <p>regole di comportamento degli addetti nei confronti di chi usufruisce dei pasti</p>	<p>Aula Docente con esperienza in campo operativo + docente scuola alberghiera</p>
 8/11 Ore 4 15.00 19.00	<p>PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI</p> <p>Obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - acquisire le conoscenze per mettere in grado i volontari di preparare i pasti in una cucina d'emergenza - apprendere ed utilizzare tecniche di distribuzione pasti in emergenza <p>unità didattica 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - cenni principali di dietologia - cucina per grandi numeri: tempi, modalità, quantità - diete particolari (celiache e intolleranze alimentari) - menù ed organizzazione della produzione pasti - regimi alimentari in presenza di precetti religiosi <p>unità didattica 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - sporzionamento dei prodotti provenienti dal magazzino alimentare - lavaggio/mondatura alimenti - preparazione ingredienti e trattamento alimenti crudi - preparazione e ingredienti per cottura alimenti <p>unità didattica 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - preparazione porzioni - distribuzione pasti - preparazione porzioni in take away - conservazione "tampone" - preparazione delle vettovaglie 	<p>Aula Docente con esperienza in campo operativo + docente scuola alberghiera</p>

Modulo 3:

Durata	Contenuto	Metodo
Ore 4 9/11 Domenica 08.30 12.30	<p>SICUREZZA E DPI – COMPORAMENTI DI AUTOTUTELA</p> <p>Obiettivi: Conoscere i fattori di rischio, dpi e i comportamenti di autotutela legati alle attività di preparazione e distribuzione pasti</p> <ul style="list-style-type: none"> - i fattori di rischio e comportamenti pericolosi legati alle attività degli addetti - dpi e informazioni sulla corretta adozione dei comportamenti di autotutela - rischi legati all'uso di prodotti chimici per la pulizia - analisi di casi - acquisire le conoscenze per mettere in grado i volontari di preparare i pasti in una cucina di emergenza 	<p>Aula Formatore sulla sicurezza</p>

Modulo 4:

Durata	Contenuto	Metodo
<p>22/11 Ore 5 Sabato</p> <p>8.00 13,00</p>	<p>ESERCITAZIONE FINALE</p> <p>Obiettivi: esercitazione per preparazione e distribuzione di un pasto simulando una situazione di emergenza</p>	<p>Aula</p> <p>Docente con esperienza in campo operativo + docente scuola alberghiera</p>
<p>22/11</p> <p>Ore 4</p> <p>Sabato</p> <p>14,00 18,00</p>	<p>TEST FINALE E VALUTAZIONI</p> <p>Obiettivi: Valutare le conoscenze acquisite durante il corso con test di apprendimento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparazione e distribuzione di un pasto in emergenza - Smaltimento rifiuti - Pulizia delle cucine <p>Seguono test finali inerenti gli argomenti trattati Test di gradimento finale</p>	

NOTE:

Il programma del corso è stato redatto tenendo conto delle indicazioni del “Progetto formativo per volontari di Protezione Civile della Regione Emilia – Romagna, in attuazione delle direttive applicative del decreto legislativo n. 81/08 e successive modifiche e integrazioni”