

**CORSO INTERPROVINCIALE
PER ADDETTI ALLE CUCINE E
MENSE IN EMERGENZA
Presentazione**

OBIETTIVI

- **RUOLI E COMPITI DEGLI ADDETTI ALL'AREA ALIMENTARE**
- **NOZIONI SULL'ORGANIZZAZIONE PER LA PREPARAZIONE PASTI**
- **TECNICHE PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI IN EMERGENZA**

RUOLI E COMPITI

- Dall'allestimento logistico della cucina e del refettorio fino al termine dell'emergenza
- Tutti i ruoli sono importanti ma è fondamentale rispettarli per armonizzare il lavoro senza che uno prevarichi l'altro
- La manipolazione, la preparazione e la somministrazione degli alimenti e delle bevande sono i temi principali ma non possono prescindere dalle attività svolte prima e dopo e solo con una corretta collaborazione e integrazione si possono ottenere risultati ottimali.

COLLABORAZIONE DI GRUPPO

- Il lavoro di squadra è la condivisione dell'obiettivo.
- Collaborazione, armonia, pazienza quali elementi fondamentali per un gruppo di lavoro nel rispetto dei ruoli
- Questi elementi riducono notevolmente la fatica, sia fisica che psicologica, favoriscono il raggiungimento dell'obiettivo, cementificano i rapporti interpersonali e creano forti amicizie

REGOLE E COMPORTAMENTI

- Regola n.1 Il soccorritore non deve diventare il soccorso
- I rischi in questa attività sono spesso subdoli e nascosti
- L' utilizzo di abbigliamento idoneo, il corretto uso delle attrezzature, il controllo accurato delle derrate alimentari e dell'ambiente dove si lavora possono essere considerate le principali regole.
- La concentrazione nell'attività svolta, la collaborazione, la pazienza e l'igiene personale sono sicuramente comportamenti che riducono fortemente ogni tipo di rischio
- Regola n.2 Non sottovalutare mai un problema o un errore anche se può apparire banale. Meglio parlarne
- Potrebbe diventare un grosso problema

I GRANDI NUMERI TEMPI MODALITA' E QUANTITA'

- I grandi numeri sono spesso quelli che ci possono condizionare e togliere serenità
- Conoscere la struttura degli alimenti e i tempi di cottura può essere di grande aiuto nella programmazione.
- La modalità è spesso anche fantasia ma non improvvisazione. Una conoscenza, anche semplice, di cucina, delle attrezzature a disposizione sono essenziali come essenziale è la condivisione di gruppo del lavoro.
- Le quantità nei grandi numeri non è una scienza esatta ma un dato importante è che più aumenta il numero più diminuisce in percentuale la quota pro-capite.

PENSARE IL MENU' IDONEO PER ORGANIZZARE MEGLIO LA PREPARAZIONE

- La semplicità, la programmazione e la conoscenza del territorio dove si opera costituiscono la base del menù
- Semplicità come strumento
- La programmazione di menù almeno settimanale favorisce tutta l'attività nel suo complesso. Dagli acquisti all'organizzazione del personale. Dalla previsione alla razionalizzazione degli acquisti.
- La conoscenza del territorio ha due aspetti fondamentali. Da un lato consente di conoscere usi, costumi e abitudini dall'altro, favorisce l'integrazione con i fruitori della mensa e trasmette un senso di normalizzazione post evento.
- Il cibo trasmette tranquillità e familiarità.

UNA SOCIETA' MULTICULTURALE UN MENU' ADEGUATO = UNA CONVIVENZA SERENA

- I mutamenti della società e la convivenza nei campi
- Un aspetto critico ma altrettanto semplice se affrontato con spirito di collaborazione e aiuto
- La criticità è la non conoscenza di usi e costumi anche alimentari
- La semplicità sta nella capacità di coinvolgere altri attori nella preparazione nel rispetto delle norme e regole vigenti
- Un menù adeguato semplifica l'attività e mitiga le insofferenze
- L'emergenza è una manifestazione temporanea

GESTIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI TUTTI I PRODOTTI DEL MAGAZZINO

- La corretta e consapevole gestione del magazzino è elemento importante per tutta l'organizzazione
- Controllo, provenienza, catalogazione, stoccaggio, distribuzione
- La conservazione come fattore di riduzione per contaminazioni e tossinfezioni alimentari
- Una confezione chiusa non sempre significa che l'alimento non è contaminato. La contaminazione può essere anche esterna
- Il controllo dei magazzini e la distribuzione delle derrate come primo passaggio per ridurre il rischio delle tossinfezioni alimentari

IL LAVAGGIO DI ATTREZZATURE E ALIMENTI UN RUOLO ESSENZIALE

- > Il lavapiatti <
- Erroneamente si pensa a questa attività come ultimo e meno gratificante dei lavori. In realtà !!!!!!!!!!!!!!!
- Il lavaggio di attrezzature e alimenti = riduzione dei rischi sulla tossinfezione e migliore organizzazione
- Riduzione dei rischi se gli alimenti e le attrezzature sono lavati correttamente. Metodi e strumenti
- Migliore organizzazione. Nessun cuoco può lavorare correttamente se non ha la pentola pulita o un alimento lavato in modo approssimativo
- Organizzazione e tranquillità di chi prepara gli alimenti = Fiducia piena su chi effettua questa attività

GLI ALIMENTI CRUDI COME TRATTARLI – COME PREPARALI

- Rispetto della catena del freddo come primo trattamento
- Tutti gli alimenti crudi vanno sempre conservati e trattati separatamente.
- Sostituzione o lavaggio accurato delle attrezzature dopo ogni lavorazione elemento essenziale.
- Le carni bianche > Le carni rosse > I salumi > I formaggi > Le verdure > I Latticini > Le uova > La frutta
- Consigli utili per la lavorazione la preparazione e la cottura

LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI FANTASIA METODI E INGREDIENTI

- La fantasia non è improvvisazione ma la capacità di superare le difficoltà con metodo usando le proprie conoscenze e ascoltando il gruppo di lavoro
- Meno elaborazioni più semplicità come metodo principale
- Il lavoro di squadra e le relazioni esterne sono la base essenziale per comprendere meglio metodi ed ingredienti da utilizzare
- Il sale, le spezie, gli aromi, i surrogati
- Le carni : come trattarle, come prepararle, come cuocerle
- Le temperature di cottura

UNA CORRETTA PREPARAZIONE

=

UNA SEMPLICE PORZIONATURA

- Conoscere il proprio gruppo, le sue capacità e professionalità aiuta una corretta preparazione
- Una corretta preparazione non può prescindere dalla conoscenza operativa di come funziona la distribuzione
- L'importanza di come si dispongono gli alimenti nei contenitori favorisce una distribuzione semplice e veloce

LA DISTRIBUZIONE = SOCIALIZZAZIONE

MODI METODI E PRECAUZIONI

- La distribuzione come valorizzazione di tutto il lavoro fatto. Dialogo, ascolto e cortesia come elemento di comprensione, suggerimenti e socializzazione
- Il banco di distribuzione più è lineare ed organizzato più è semplice da gestire
- La separazione tra alimenti e bevande come metodo e l'importanza della separazione caldo e freddo
- L'importanza della predisposizione della linea per favorire afflusso e deflusso
- Evitare quanto più possibile l'auto approvvigionamento degli alimenti e proteggere sempre gli alimenti esposti sono le precauzioni principali

L'ASPORTO IN EMERGENZA

METODI E STRUMENTI

- L'asporto singolo, per gruppi, freddo e caldo
- La strumentazione riveste una duplice importanza
- 1) Igienico sanitaria 2) Corretta consegna degli alimenti
- Il sottovuoto
- I contenitori (Singoli o Multipli)
- Le chiusure ermetiche
- Le pellicole
- I carrelli scalda vivande
- La tipologia degli alimenti e i mezzi di trasporto

LA CONSERVAZIONE TAMPONE

- Due sono gli strumenti principali per una corretta conservazione a tampone.
- Il sottovuoto consente di conservare al meglio alimenti già freddi ed evita contaminazioni.
- L'abbattitore oggi strumento fondamentale per trattare alimenti caldi. In primo luogo perché consente di abbattere rapidamente la temperatura degli alimenti in camera sterile in secondo luogo perché consente anche la congelazione degli stessi evitandone le alterazioni
- Gli alimenti rimasti. Cosa farne come trattarli

ALLESTIMENTO E VETTOVAGLIAMENTO

- L'allestimento come primo elemento per una corretta gestione della distribuzione e dello smaltimento dei residui.
- Un buon allestimento e distribuzione delle azioni lavorative semplifica e rende fruibile al meglio l'utilizzo della struttura
- L'approvvigionamento di un vettovagliamento adatto alle emergenze non solo semplifica il lavoro ma riduce anche i rischi