



Salesiani
PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE
CNOS-FAP ETS

Publicata su *CNOS-FAP* (<https://cnos-fap.it>)

[Home](#) > Progettazione UF Settore Alimentare - Ristorazione

Progettazione UF Settore Alimentare - Ristorazione

Tipologia: unita_apprendimento

Allegato:

 [UF_ristorazione.pdf](#)

Regione: 

Anno: 2013-00-00T00:00:00

Autore:

CFP Arese

DESCRIZIONE PRODOTTI STANDARD Progettazione UF Settore Alimentare-Ristorazione
Prima annualità UF intermedia Descrizione DOLCE REGIONALE Preparazione e realizzazione di un dolce caratteristico di alcune Regioni italiane. Il lavoro prevede le seguenti fasi operative: - Consegna scritta del compito - Pianificazione della ricetta - Identificazione della provenienza del dolce - Definizione delle quantità - Realizzazione del dolce - Riordino locali, materiali e attrezzature - Definizione di una relazione conclusiva personale
Competenze (da sma) Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni Abilità (da sma) Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo Indicatori (da inventare) p Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato Preparazione strumenti, attrezzature, macchine Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale Indicatori (da inventare) p Predisposizione e cura degli spazi di lavoro Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti Abilità (da sma) Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati Indicatori (da inventare) p Applicare tecniche di cottura classiche Preparare il piatto per il servizio Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Abilità (da sma) Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo Indicatori (da inventare) p Comprensione del compito da svolgere Utilizzare i principali strumenti del metodo geografico per descrivere, interpretare e rappresentare le caratteristiche e le trasformazioni del territorio Abilità (da sma) Utilizzare fonti diverse per individuare informazioni geografiche connesse ad eventi e questioni di tipo politico, economico e sociale Indicatori (da inventare) p Identificare e

descrivere a grandi linee una Regione italiana UF Fine anno Descrizione CUCINA REGIONALE Realizzazione di una portata costituita da piatti tipici di diverse regioni italiane. Il lavoro prevede le seguenti fasi operative: - Consegna scritta del compito - Pianificazione della ricetta - Definizione delle quantità - Realizzazione della portata - Presentazione del piatto - Riordino locali, materiali e attrezzature - Definizione di una relazione conclusiva personale

Competenze (da sma) Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni Abilità (da sma) Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche del settore Indicatori (da inventare) p Organizzare i materiali e le attrezzature per la realizzazione del compito Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso Abilità (da sma) Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard Indicatori (da inventare) p Approntare le attrezzature e le materie prime nel pieno rispetto delle norme antinfortunistiche e di igiene antinfortunistiche e di igiene Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale Indicatori (da inventare) p Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, in rispetto delle norme igieniche Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti Abilità (da sma) Applicare criteri di selezione delle materie prime Approntare materie prime per la preparazione di pasti Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime Indicatori (da inventare) p Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti Abilità (da sma) Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina Indicatori (da inventare) p Tecniche di cottura classica Preparare il piatto per il servizio

Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Abilità (da sma) Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo Indicatori (da inventare) p Comprensione del compito da svolgere Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Abilità (da sma) Rielaborare in forma chiara le informazioni Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative Indicatori (da inventare) p Raccogliere e rielaborare gli appunti e le indicazioni ricevute per l'esecuzione del compito Produrre una relazione tecnica, descrivendo procedure, difficoltà e soluzioni adottate per la realizzazione del compito Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica Abilità (da sma) Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche (anche con tabelle); risolvere sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici Comprendere il significato logico-operativo di rapporto e grandezza derivata; impostare uguaglianze di rapporti per risolvere problemi di proporzionalità e percentuale; risolvere semplici problemi diretti e inversi Indicatori (da inventare) p Riparametrare le dosi di una ricetta sulla base delle indicazioni ricevute Risolvere un semplice problema logico applicato ai costi delle materie prime della ricetta

Seconda annualità UF intermedia Descrizione PASTA FRESCA Realizzazione di un primo piatto previa preparazione della pasta fresca. Il lavoro prevede le seguenti fasi operative: - Consegna scritta del compito - Pianificazione della ricetta - Definizione delle quantità - Realizzazione della pasta fresca - Realizzazione della portata - Presentazione del piatto -

Riordino locali, materiali e attrezzature - Definizione di una relazione conclusiva personale

Competenze (da sma) Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Abilità (da sma) Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività

Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo

Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche del settore

Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro

Indicatori (da inventare) p Organizzare i materiali e le attrezzature per la realizzazione del compito

Organizzare le proprie attività in linea con i tempi indicati

Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso

Abilità (da sma) Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard

Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine

Indicatori (da inventare) p Approntare le attrezzature e le materie prime nel pieno rispetto delle norme antinfortunistiche e di igiene antinfortunistiche e di igiene

Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro

Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia

Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale

Indicatori (da inventare) p Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, in rispetto delle norme igieniche

Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Abilità (da sma) Adottare tecniche di trattamento e di conservazione

Indicatori (da inventare) p Predisporre i semilavorati per la conservazione e il riutilizzo successivo

Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Abilità (da sma) Applicare criteri di selezione delle materie prime

Approntare materie prime per la preparazione di pasti

Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime

Indicatori (da inventare) p Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito

Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina

Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Abilità (da sma) Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi

Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina

Indicatori (da inventare) p Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito

Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina

Attivare strategie e tecniche di ascolto volte a comprendere gli elementi essenziali della comunicazione in diversi contesti di vita, di cultura e di lavoro

Abilità (da sma) Produrre appunti, mappe concettuali, schemi di sintesi, organizzando gli elementi della comunicazione

Indicatori (da inventare) p Produrre uno schema di flusso del lavoro da svolgere

Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo

Abilità (da sma) Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo

Indicatori (da inventare) p Comprensione del compito da svolgere

Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi

Abilità (da sma) Rielaborare in forma chiara le informazioni

Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative

Indicatori (da inventare) p Raccogliere e rielaborare gli appunti e le indicazioni ricevute per l'esecuzione del compito

Produrre una relazione tecnica, descrivendo procedure, difficoltà e soluzioni adottate per la realizzazione del compito

UF Fine anno

Descrizione GARA GASTRONOMICA

Approntare una preparazione culinaria originale in base alle direttive della direzione della gara gastronomica

Il lavoro prevede le seguenti fasi operative: - Consegna scritta del compito - Acquisizione del tema del concorso - Lista e quantità delle materie prime da utilizzare - Preparazione delle eventuali decorazioni scenografiche del piatto - Realizzazione del piatto - Presentazione del piatto - Riordino locali,

materiali e attrezzature - Presentazione orale del prodotto realizzato Competenze (da sma) Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni Abilità (da sma) Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche del settore Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro Indicatori (da inventare) p Organizzare i materiali e le attrezzature per la realizzazione del compito Organizzare le proprie attività in linea con i tempi indicati Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso Abilità (da sma) Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine Indicatori (da inventare) p Approntare le attrezzature e le materie prime nel pieno rispetto delle norme antinfortunistiche e di igiene antinfortunistiche e di igiene Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale Indicatori (da inventare) p Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, in rispetto delle norme igieniche Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti Abilità (da sma) Applicare criteri di selezione delle materie prime Approntare materie prime per la preparazione di pasti Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino Indicatori (da inventare) p Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito Conoscere gli elementi di merceologia relativi alle materie prime utilizzate Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina Predisporre le materie prime avanzate dalle lavorazioni, sistemandole secondo indicazioni nel magazzino Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti Abilità (da sma) Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati Indicatori (da inventare) p Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina Applicare i protocolli per i controlli relativi all'igiene Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Abilità (da sma) Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo Indicatori (da inventare) p Comprensione del compito da svolgere Produrre comunicazioni orali, funzionali alla situazione comunicativa, con proprietà di linguaggio e correttezza formale Abilità (da sma) Svolgere comunicazioni orali in contesti diversi Indicatori (da inventare) p Esporre in maniera concisa e chiara il risultato del proprio lavoro Terza annualità UF intermedia Descrizione PESCE Taglio e preparazione di un piatto di pesce con caratteristiche diverse Il lavoro prevede le seguenti fasi operative: - Consegna scritta del compito - Definizione della ricetta - Lista e quantità delle materie prime da utilizzare - Predisposizione della materia prima in base alle esigenze della ricetta - Realizzazione del piatto - Presentazione del piatto - Riordino locali, materiali e attrezzature - Presentazione orale del prodotto realizzato Competenze (da sma) Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni Abilità (da sma) Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo Applicare modalità di pianificazione e organizzazione

delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro Indicatori (da inventare) p Organizzare i materiali e le attrezzature per la realizzazione del compito Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito Organizzare le proprie attività in linea con i tempi indicati Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso Abilità (da sma) Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine Indicatori (da inventare) p Approntare le attrezzature e le materie prime nel pieno rispetto delle norme antinfortunistiche e di igiene antinfortunistiche e di igiene Controllare le strumentazioni e le attrezzature di laboratorio, applicando le corrette procedure di manutenzione (es. affilatura coltelli) Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale Indicatori (da inventare) p Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, in rispetto delle norme igieniche Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti Abilità (da sma) Applicare criteri di selezione delle materie prime Approntare materie prime per la preparazione di pasti Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime Indicatori (da inventare) p Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito Conoscere gli elementi di merceologia relativi alle materie prime utilizzate Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti Abilità (da sma) Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del cliente Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati Indicatori (da inventare) p Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina Applicare i protocolli per i controlli relativi all'igiene Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Abilità (da sma) Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo Indicatori (da inventare) p Comprensione del compito da svolgere Produrre comunicazioni orali, funzionali alla situazione comunicativa, con proprietà di linguaggio e correttezza formale Abilità (da sma) Svolgere comunicazioni orali in contesti diversi Indicatori (da inventare) p Esporre in maniera concisa e chiara il risultato del proprio lavoro Utilizzare i principali del metodo geografico per descrivere, interpretare e rappre-sentare le caratteristiche e le trasformazioni del territorio Abilità (da sma) Utilizzare fonti diverse per individuare informazioni geografiche connesse ad eventi e questioni di tipo politico, economico e sociale Indicatori (da inventare) p Individuare la provenienza geografica delle materie prime utilizzate, specificandone il caratteristico ecosistema UF Fine anno Descrizione IL MIO CAPOLAVORO Realizzazione di un pranzo di due portate (antipasto + primo / secondo + dolce), corredato di scheda comprendente le caratteristiche nutrizionali e le specifiche realizzative del prodotto Il lavoro prevede le seguenti fasi operative: - Compilazione della scheda preventiva delle fasi di lavorazione - Definizione della ricetta - Calcolo delle quantità e dei valori nutrizionali - Predisposizione dei materiali e delle attrezzature per la realizzazione del compito - Realizzazione delle portate - Presentazione del piatto - Descrizione orale del prodotto - Scheda relazionale conclusiva Competenze (da sma) Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni Abilità (da sma) Utilizzare le

istruzioni per predisporre le diverse attività Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato Indicatori (da inventare) p Organizzare i materiali e le attrezzature per la realizzazione del compito Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito Organizzare le proprie attività in linea con i tempi indicati Predisporre una lista di procedure circa il corretto svolgimento delle attività Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso Abilità (da sma) Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine Indicatori (da inventare) p Approntare le attrezzature e le materie prime nel pieno rispetto delle norme antinfortunistiche e di igiene antinfortunistiche e di igiene Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria Abilità (da sma) Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento Indicatori (da inventare) p Controllare il corretto funzionamento degli strumenti e attrezzature di lavoro, intervenendo in caso di necessità Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale Indicatori (da inventare) p Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, in rispetto delle norme igieniche Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie Abilità (da sma) Adottare tecniche di trattamento e di conservazione Indicatori (da inventare) p Conservare correttamente i semilavorati per servizio o proseguimento delle lavorazioni in un secondo momento Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti Abilità (da sma) Applicare criteri di selezione delle materie prime Approntare materie prime per la preparazione di pasti Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime Indicatori (da inventare) p Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito Conoscere gli elementi di merceologia relativi alle materie prime utilizzate Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti Abilità (da sma) Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del cliente Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati Indicatori (da inventare) p Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina Applicare i protocolli per i controlli relativi all'igiene

Natura: multimediale

URL di origine:<https://cnos-fap.it/elemento-crea/progettazione-uf-settore-alimentare-ristorazione>