

- CORSO PER ADDETTI OPERATORI AL SERVIZIO MENSA - SCUOLE, CAMPI ESTIVI, OSPEDALI, RSA, AZIENDE

Obiettivi del corso: Il corso per **Addetto al Servizio Mensa** ha l'obiettivo di fornire conoscenze teoriche e competenze pratiche necessarie per lavorare in modo sicuro, igienico ed efficiente all'interno di mense scolastiche, aziendali, sanitarie e pubbliche. Gli obiettivi specifici sono: **Comprendere i principi dell'igiene alimentare e personale**, secondo le normative vigenti. Sapere come **applicare correttamente le procedure HACCP**, per garantire la sicurezza degli alimenti durante tutte le fasi di lavorazione. **Conoscere e gestire correttamente le attrezzature e gli utensili da cucina**, secondo le regole di manutenzione e sicurezza. **Preparare e distribuire i pasti rispettando le grammature, le temperature e le diete specifiche**, inclusi i casi di allergie o esigenze religiose. **Adottare comportamenti professionali nella relazione con colleghi, clienti e utenti finali**, promuovendo un ambiente di lavoro collaborativo e positivo. **Organizzare le attività quotidiane di mensa**, ottimizzando tempi, risorse e spazi di lavoro. **Sviluppare consapevolezza sulla sostenibilità alimentare**, riducendo gli sprechi e migliorando l'impatto ambientale del servizio mensa. **Riconoscere i principali riferimenti normativi**, sia in ambito sanitario che legale, applicabili al settore della ristorazione collettiva.

Opportunità post-corso: Al termine del corso, i partecipanti saranno in grado di **inserirsi nel mondo del lavoro** in contesti legati alla **ristorazione collettiva**, sia pubblica che privata. Le principali opportunità professionali includono: **Addetto al servizio mensa** in: Scuole pubbliche e private Mense aziendali Mense ospedaliere e RSA Mense militari o carcerarie Enti religiosi o strutture comunitarie. **Supporto alla cucina e al personale di ristorazione** in Cooperative sociali Catering collettivi Aziende appaltatrici di servizi mensa Possibilità di crescita verso ruoli come: **Caposquadra mensa o coordinatore di turno Magazziniere settore alimentare**
Addetto controllo qualità o referenza HACCP (con formazione aggiuntiva) Valido anche come **primo passo verso percorsi più avanzati** nella ristorazione (es. cuoco, dietista collaboratore, tecnico della ristorazione).

Modulo 1: Presentazione Igiene personale e ambientale Concetti base di igiene Batteri, virus e parassiti comuni Malattie a trasmissione alimentare L'importanza del lavaggio delle mani Tecniche corrette di igiene personale DPI (dispositivi di protezione individuale) Igiene delle divise Igiene degli ambienti: norme generali Sanificazione vs disinfezione Prodotti igienizzanti: uso e dosaggio Frequenza e controllo delle pulizie Pulizia degli attrezzi da cucina Corretta gestione dei rifiuti Prevenzione delle infestazioni Check-list per il controllo igienico. **Attività pratiche** individuali e in team: guida di igiene, simulazione piani.

Modulo 2: Sicurezza alimentare (HACCP) Cos'è l'HACCP Storia e normative di riferimento I 7 principi dell'HACCP Pericoli fisici, chimici e biologici Punti critici di controllo (CCP) Monitoraggio dei CCP Azioni correttive Documentazione e registri HACCP Tracciabilità e rintracciabilità Controllo delle temperature Controllo delle scadenze Conservazione corretta degli alimenti Igiene durante la manipolazione Il ruolo dell'ASL e dei controlli Simulazione di un'ispezione *Attività didattiche pratiche* individuali e in team: protocolli e simulazioni.

Modulo 3: Alimentazione e nutrizione Principi base di nutrizione Macronutrienti e micronutrienti La dieta equilibrata I fabbisogni nutrizionali per fasce d'età Linee guida OMS e LARN Piramide alimentare Allergie e intolleranze alimentari Diete speciali (celiachia, diabete) Ruolo dell'alimentazione nella prevenzione Educazione alimentare Composizione dei pasti in mensa Bilanciamento dei menù settimanali Etichettatura nutrizionale Controllo delle porzioni Diete etico-religiose (es. halal, kosher) *Esercizi individuali e di gruppo: menu e presentazioni didattiche.*

Modulo 4: Tecniche di conservazione degli alimenti La deperibilità degli alimenti Conservazione a freddo Refrigerazione vs congelamento Conservazione a caldo Sottovuoto e atmosfera modificata Essiccazione e liofilizzazione Salagione e affumicatura Inscatolamento e sterilizzazione Etichettatura e codifica La "catena del freddo" Stoccaggio corretto nei magazzini FIFO e FEFO Riconoscimento di cibi alterati Conservazione dei cibi cotti Igiene degli impianti di conservazione. *Esercitazioni pratiche:* elaborazioni di guide tecniche e simulazioni.

Modulo 5: Gestione e organizzazione del servizio Pianificazione giornaliera Ruoli e mansioni Turni e organizzazione del personale Comunicazione interna Relazione con fornitori Magazzino e scorte Controllo qualità in entrata Registrazione merci Logistica interna Preparazione e servizio pasti Gestione imprevisti Approvvigionamento periodico Risparmio energetico Gestione economica del servizio Rapporti con i clienti (scuole, aziende). *Attività pratiche* di simulazioni e progetti.

Modulo 6: Normative e responsabilità legali Legislazione alimentare UE e italiana Regolamento CE 852/2004 Sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/2008) Responsabilità civile e penale Privacy e dati sensibili Allergeni e comunicazione obbligatoria Norme sui DPI Obblighi dell'OSA (Operatore Settore Alimentare) Etichettatura corretta Registro allergeni Tracciabilità alimentare Autocontrollo e vigilanza Sanzioni e provvedimenti Norme igienico-sanitarie regionali Audit e ispezioni ufficiali. *Attività pratiche..*

Modulo 7: Attrezzature e utensili da cucina Tipologie di attrezzature (forni, abbattitori...) Materiali idonei al contatto alimentare Manutenzione ordinaria Uso corretto degli utensili Sicurezza nell'uso delle attrezzature Lavastoviglie industriali Frigoriferi e celle Forni a convezione e microonde



Affettatrici e tritacarne Pentole, coltelli, taglieri Lavaggio e asciugatura Riparazione e sostituzione Pulizia straordinaria Check-list di controllo Comportamenti sicuri in cucina
Esercitazioni pratiche.

Modulo 8: Comunicazione e gestione del cliente Comunicazione verbale e non verbale Ascolto attivo Gestione dei reclami Rapporti con i genitori/utenti Gestione dei feedback L'importanza della cortesia Comunicazione nei momenti critici (ritardi, mancanze) Aspetti psicologici del lavoro al pubblico Gestione del conflitto Comunicazione con persone fragili (bambini, anziani, disabili) Team working e collaborazione Comunicazione interna al team Assertività sul posto di lavoro Customer care e fidelizzazione Simulazione di situazioni critiche **Attività pratiche**

Modulo 9: Preparazione e distribuzione dei pasti Fasi della preparazione pasti Ricette standardizzate e grammature Misurazione delle porzioni Metodi di cottura e loro effetti nutritivi Manipolazione igienica degli alimenti Evitare le contaminazioni crociate Gestione delle tempistiche di cottura Controllo della temperatura in cottura e mantenimento Distribuzione pasti a caldo e a freddo Utilizzo di carrelli termici Servizio diretto vs a vassoio Estetica e presentazione del piatto Etichettatura dei contenitori Rilevamento e registrazione delle temperature Fine turno: pulizia e smaltimento. *Pratica.*

Modulo 10: Sostenibilità e riduzione degli sprechi alimentari Cos'è lo spreco alimentare Impatti ambientali dello spreco Legislazione anti-spreco (Legge Gadda, ecc.) Gestione delle eccedenze Donazione alimentare e enti del terzo settore Menu stagionali e filiera corta Educazione alimentare contro lo spreco Differenziazione dei rifiuti organici Compostaggio e pratiche green Porzionamento responsabile Uso creativo degli scarti Comunicazione ecologica ai clienti Risparmio energetico in cucina Bilanciamento tra qualità, quantità e sostenibilità Progetti europei e best practice di mensa sostenibile. *Attività pratiche* didattiche e conclusive.

Modulo 11 (8h teoria) Moduli Obbligatori D.lgs 81/08: Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro (4h teoria) Diritti e Doveri dei Lavoratori in Somministrazione (4h teoria)

Destinatari: Corso per disoccupati e inoccupati per chi vuole qualificarsi e riqualificarsi – con Attestato di Frequenza