



Marina Militare
COMANDO MARITTIMO CENTRO E CAPITALE
Piazza Randaccio, 2 - 00195 ROMA
Indirizzo Telegrafico: MARICAPITALE – ROMA

PROGETTO FORMATIVO PCTO
“PERCORSO PRESENTAZIONE PIATTI E GASTRONOMIA”

1. Presentazione del soggetto proponente

La Mensa di servizio della Caserma Lante confeziona circa 150 pasti al giorno ed è organicamente composta da circa 8 mcm (maestri di cucina e mensa) con esperienza pluriennale nelle mense a terra, nelle mense a bordo di unità navali e subacquee della Marina Militare, approfondita anche attraverso servizi di alta rappresentanza in Italia e nel mondo.

2. Finalità del progetto formativo

La finalità del progetto è trasmettere la passione e la professionalità per una cucina diversa dal mondo civile ma piena di soddisfazioni e riconoscimenti.

Far conoscere le varie fasi di approvvigionamento delle materie prime, il trattamento e la corretta conservazione dei cibi, fino alla vera e propria arte culinaria e alla somministrazione e presentazione nelle occasioni ufficiali a bordo delle unità navali e a terra, in occasione di ricevimenti ufficiali.

3. Descrizione del percorso formativo

Preparazione, confezionamento e distribuzione del cibo presso la mensa
Panificazione
Buffet e rappresentanza
Gestione magazzino e ordinativi
Preparazione di un buffet all'esito del percorso formativo

4. Risultati attesi/competenze in uscita

Lo studente al termine del percorso avrà acquisito:

- l'organizzazione di una mensa a terra;
- preparazione e confezionamento dei pasti;
- gestione del magazzino viveri;
- haccp e certificazioni necessarie per la somministrazione dei cibi.

5. Struttura organizzativa e risorse coinvolte

Struttura ospitante: Maricapitale Caserma Lante – Mensa della Caserma.



Marina Militare
COMANDO MARITTIMO CENTRO E CAPITALE
Piazza Randaccio, 2 - 00195 ROMA
Indirizzo Telegrafico: MARICAPITALE – ROMA

Risorsa umana impegnata: 2° Capo Aiutante Mazzola e addetti alla mensa.

Risorsa strumentale impegnata: locale adibito a mensa, cucina e locali magazzino per stoccaggio e conservazione materie prime.

6. Destinatari

Massimo 15 studenti del 4° o 5° anno di Istituti Alberghieri e Tecnici con indirizzo Turistico. Il percorso andrebbe svolgersi nel periodo di febbraio/aprile 2024, da concordare con l'Istituto aderente per la durata di 30 ore.