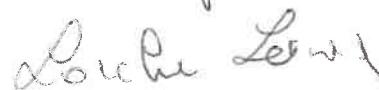


GRUPPO 1

1. Organizzazione del lavoro e problematiche tipiche di una cucina di una scuola dell'infanzia, con particolare riferimento alle diete speciali
2. Gli allergeni e la loro gestione
3. Nozioni di dietologia, con particolare riguardo all'alimentazione del bambino (3/6 anni)
4. Macro e micronutrienti, importanza dell'equilibrio della dieta
5. Preparazione di piatti con particolare riguardo all'alimentazione del bambino (3/6 anni)
6. Appetibilità delle preparazioni, colori, consistenze, gusto
7. Proposte di menù e modalità di preparazione nella fascia di età 3/6 anni
8. Le proteine nel pasto del bambino (3/6 anni)

GRUPPO 2

1. Gestione di magazzino e conservazione degli alimenti
2. La catena del freddo
3. Tracciabilità, magazzinaggio e stoccaggio delle merci
4. Il rapporto con i fornitori e la loro gestione
5. Aspetto igienico sanitario nell'ambiente di lavoro con particolare riferimento alle procedure per la sicurezza e la salubrità degli alimenti (H.A.C.C.P.)
6. Obblighi e responsabilità nella gestione del piano di autocontrollo (H.A.C.C.P.)
7. Cenni riguardanti la salute e sicurezza negli ambienti di lavoro (D. Lgs. 81/2008)
8. I D.P.I. e il loro utilizzo



GRUPPO 3

1. La tutela della maternità e della paternità

2. Il rapporto di lavoro nella scuola dell'infanzia

3. Regimi alimentari particolari e privacy

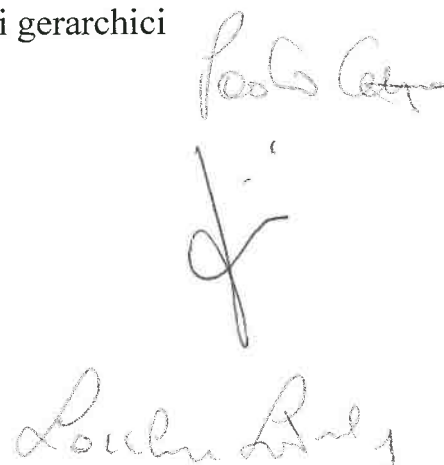
4. Le ferie e i permessi del pubblico dipendente

5. Il periodo di prova

6. Diritti e doveri dei dipendenti pubblici

7. Scuola dell'infanzia e rapporti con il Comune

8. Il dipendente pubblico e il rapporto con colleghi e superiori gerarchici

A handwritten signature in black ink, consisting of a large loop followed by a vertical stroke and a small flourish.A handwritten signature in black ink, consisting of a large loop followed by a vertical stroke and a small flourish.