

Formazione **DUALE** a **TRIESTE**

# TECNICO DI CUCINA



Dove

## AD FORMANDUM

### VIA GINNASTICA 72, TRIESTE

### A partire da settembre 2018

### Cos'è la formazione duale?

Uno strumento di ingresso privilegiato nel mercato del lavoro. Un modello di formazione professionale che favorisce l'occupabilità giovanile, promuovendo l'incontro tra domanda e offerta di lavoro.

### Per fare che cosa?

Il Tecnico di cucina opera nel settore enogastronomico e sviluppa competenze che vanno dalla preparazione delle pietanze alla gestione del business dell'azienda ristorativa.

Il Tecnico di cucina nello specifico presidia il processo di preparazione dei pasti, attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche necessarie prestando attenzione all'organizzazione e al coordinamento operativo delle attività di cucina.

La formazione tecnica consente inoltre di utilizzare metodologie, strumenti e tecniche di cottura innovative, svolgere attività di analisi dei bisogni della clientela e curare la preparazione e l'allestimento delle portate.

### Con che durata?

L'anno formativo verrà avviato a ottobre 2018 e si concluderà a giugno 2019 per complessive 1.056 ore di formazione. Le lezioni sono previste da lunedì a venerdì. Il corso ha una durata annuale.

**Sono APERTE le iscrizioni per l'anno formativo 2018/2019.**

### INFO E ISCRIZIONI:

[info@adformandum.org](mailto:info@adformandum.org), tel. 040.566360

Maggiori informazioni sul programma sono pubblicate sul sito web [www.adformandum.org](http://www.adformandum.org)

### A chi è rivolto?

Il corso è rivolto a ragazzi/e in possesso di qualifica professionale (III livello EQF) per Operatore della ristorazione - Cuoco, qualificati nell'anno formativo 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018.

### Quali competenze?

- ✓ **base:** italiano, inglese, matematica, scienze, storia, diritto, economia, informatica, religione, educazione fisica e sicurezza.
- ✓ **tecnico-professionali:** igiene alimentare, sanificazione degli ambienti HACCP, coordinamento delle attività di cucina, gestione del magazzino, tecniche di stoccaggio e modalità di conservazione degli alimenti, sviluppo del menù, gestione e controllo del personale di servizio, gestione ed evasione degli ordinativi, gestione delle portate, preparazione dei semilavorati, applicazione delle modalità di cottura degli alimenti, controllo della qualità dei prodotti e interazione con i clienti.

### E' prevista l'alternanza scuola-lavoro?

Sì, 528 ore di stage o apprendistato che consentono l'acquisizione dei QPR (situazioni tipo) inserite nel modulo tecnico professionale.

### Quale titolo?

Alla fine dell'anno formativo gli allievi conseguiranno il diploma di qualifica professionale di 4. livello europeo.

**La partecipazione è GRATUITA.**