



# AD FORMANDUM

società cooperativa sociale · socialna zadruga

**PERCORSO DI ISTRUZIONE  
E FORMAZIONE  
PROFESSIONALE IeFP**



Operatore della **RISTORAZIONE**  
**CUOCO**

PREPARARE CON GUSTO E CREATIVITA'  
PIATTI TRADIZIONALI E DELLA  
CUCINA REGIONALE, NAZIONALE E  
INTERNAZIONALE, SODDISFANDO LE  
DIVERSE ESIGENZE DELLA CLIENTELA.

**È UN' ARTE.  
È LA CREATIVITÀ IN CUCINA.**

**AD FORMANDUM**

**TRIESTE** - Via Ginnastica, 72 **GORIZIA** - Via Della Croce, 3  
tel. 040 566 360 tel. 0481 81826

[info@adformandum.org](mailto:info@adformandum.org)



## TRA I COMPITI PROFESSIONALI DEL CUOCO

- GESTIRE L'APPROVVIGIONAMENTO E LA CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME
- ORGANIZZARE IL LAVORO IN CUCINA PER LA PREPARAZIONE DELLE PIETANZE RISPETTANDO GLI ORDINI
- PREPARARE I SEMILAVORATI (IMPASTI BASE, FONDI, SUGHI, CREME)
- PRODURRE LE DIVERSE PIETANZE APPLICANDO ADEGUATE TECNICHE DI COTTURA
- PORZIONARE, ALLESTIRE E DECORARE IN MODO CREATIVO PIATTI E VASSOI DA PORTATA

## LE MATERIE DI STUDIO

### CULTURALI

lingue (italiano, inglese)  
matematica, scienze  
storia  
diritto-economia  
informatica  
sicurezza / qualità e salvaguardia ambientale

### TECNICO – PROFESSIONALI

merceologia e tecnologia alimentare  
tecniche di preparazione delle materie prime e dei semilavorati  
igiene e sanificazione HACCP  
tecniche di cottura  
la pasticceria da ristorazione

## ALTRO

### DURATA

3 anni (3.168 ore)

### STAGE

Nel secondo (200 ore) e terzo anno (300 ore)

### CERTIFICAZIONE

Qualifica di formazione professionale di III. livello europeo

### RISERVATO A

Ragazzi/e 14-18 anni di ogni nazionalità

### TITOLO DI STUDIO

Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)

### FREQUENZA ED ORARIO

Da lunedì a venerdì, sabati liberi

# IL CORSO È GRATUITO.

## SCUOLA ALBERGHIERA AD FORMANDUM

TRIESTE - Via Ginnastica, 72  
040 566360

GORIZIA - Via Della Croce, 3  
0481 81826

info@adformandum.org