



# AD FORMANDUM

società cooperativa sociale · socialna zadruga

# PERCORSO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE leFP

# CUOCO

# *PREPARARE CON GUSTO E CREATIVITÀ*

## PIATTI TRADIZIONALI E INTERNAZIONALI

CHE SODDISFANO LE DIVERSE  
ESIGENZE DELLA CLIENTELA

**CUCINARE È UN'ARTE!**

# AD FORMANDUM

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



REGIONE AUTONOMA  
TRIVENETO VENEZIA GIULIA



 EFER  
FORMAZIONE PROFESSIONALE



# TRA I COMPITI PROFESSIONALI DEL CUOCO

## LE MATERIE DI STUDIO

- 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

### CULTURALI

lingue (italiano, inglese, tedesco)

matematica

scienze

storia e geografia

diritto e economia

informatica

sicurezza / qualità e salvaguardia ambientale

### TECNICO – PROFESSIONALI

tecnologia alimentare e scienza degli alimenti

tecniche di conservazione degli alimenti

gestione degli ordinativi

igiene alimentare e sanificazione degli ambienti

tecniche di preparazione e trasformazione delle materie prime e dei semilavorati

## ALTRO

### DURATA

3 anni (3.168 ore)

### STAGE

Nel secondo e terzo anno

### 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  
+39 040 566360

GORIZIA - Via Della Croce, 3  
+39 0481 81826 info@adformandum.org

[www.adformandum.org](http://www.adformandum.org)

Seguici su:  