



AD FORMANDUM

impresa sociale socialno podjetje

Tvoja izobraževalna agencija
La tua agenzia formativa

Percorso di istruzione e formazione professionale leFP
Quarto anno di formazione duale leFP
(IV livello EQF)

TECNICO DI CUCINA



www.diseq.it/cliccaosw/ggato.it



it.org/press/colaborazioni



AD FORMANDUM
TRIESTE/ Via Ginnastica 72

CONTATTI
040 566360

MAIL
info@adformandum.org



2020 FORMAZIONE PROFESSIONALE
IN FRIULI VENEZIA GIULIA



La figura professionale del Tecnico di cucina opera nel settore enogastronomico e sviluppa competenze che vanno dalla preparazione dei pasti alla gestione del business dell'azienda ristorativa.

Il Tecnico di cucina nello specifico si occupa della predisposizione del menù, cura la preparazione dei piatti, e si occupa dell'allestimento degli stessi. Sviluppa competenze legate alla **gestione organizzativa del lavoro** in cucina, occupandosi anche dell'implementazione in **chiave innovativa di nuove tecniche di preparazione dei piatti**. Grazie alle competenze legate alla gestione del business può evolvere in un ruolo manageriale nella gestione autonoma di un'**attività imprenditoriale**.

Tra i compiti professionali del cuoco

- coordina le attività di cucina
- applica le tecniche di cucina degli alimenti più adeguate
- sceglie e predispose le materie prime
- produce artigianalmente prodotti di pasticceria fresca
- gestisce l'evasione degli ordinativi
- prepara semilavorati
- allestisce i piatti e vassoi da portata



Le materie di studio culturali:

lingue (italiano, inglese)
matematica
storia, diritto-economia
informatica

professionali:

prevenzione, sicurezza e igiene alimentare
coordinamento delle attività di cucina
gestione magazzino
sviluppo nuovi menù
controllo e coordinamento del personale di servizio
gestione dell'evasione degli ordinativi
gestione di più portate
caratteristiche delle materie prime in relazione alle tecniche di
preparazione dei semilavorati
tecniche di cottura degli alimenti
allestimenti vassoi
gestione del rapporto con i clienti
tecniche di stoccaggio e conservazione degli alimenti
procedure di controllo e qualità dei prodotti.

Durata 1 anno (1.056 ore), da settembre a giugno

Stage 528 ore in alternanza rafforzata o apprendistato - acquisizione dei QPR (e situazioni tipo) inserite nel modulo tecnico professionale

Certificazione Diploma di formazione professionale di 4. livello europeo

Riservato a Ragazzi/e 14--18 anni di ogni nazionalità in possesso di qualifica professionale (III livello EQF) per Operatore della ristorazione - Cuoco, qualificati negli anni formativi 2017/18, 2018/19 e 2019/20

Frequenza ed orario Da lunedì a venerdì, mattina e pomeriggio; sabati liberi

Il corso è gratuito.

www.adformandum.org

follow us ...



Stampato in proprio,
novembre 2019