



AIUTO CUOCO

Perché partecipare

Il corso consente di acquisire le competenze previste per il profilo di AIUTO CUOCO, una figura esecutiva che garantisce il supporto al cuoco durante le diverse fasi di preparazione dei pasti da servire ai clienti. La sua attività è in particolare rivolta alla preparazione delle materie prime (verdura, frutta, carne, pesce), alla preparazione dei semilavorati (fondi, leganti, salse, pasta e gnocchi freschi, apparecchi da cucina, ecc.), alla preparazione di semplici piatti e all'allestimento standard di piatti e vassoi da portata. Gestisce, inoltre, la pulizia e la sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, lo stoccaggio in magazzino delle materie prime e la conservazione dei semilavorati in cella frigorifera, rispettando quanto previsto dal sistema di autocontrollo per la sicurezza e l'igiene dei prodotti alimentari.

Il percorso formativo si rivolge a cittadini disoccupati o occupati, residenti o domiciliati nei comuni della Regione Friuli Venezia Giulia, di età superiore ai 18 anni.

Chi può partecipare

La partecipazione all'operazione non richiede alcun prerequisito formale per l'accesso al corso.

In ogni caso, per una proficua partecipazione all'operazione si richiede il possesso dei seguenti ulteriori prerequisiti:

- Lingua italiana di livello A2 QCER
- Motivazione al lavoro nel settore della ristorazione

Che cosa si farà

Il corso si sviluppa con riferimento al Repertorio delle qualificazioni regionali.

Al suo interno si acquisiranno le conoscenze e le competenze per:

- Approntare spazi, attrezzature e materiali
- Preparare le materie prime
- Preparare dei semilavorati
- Cuocere gli alimenti
- Allestire piatti e vassoi da portata
- Produrre artigianalmente della pasticceria fresca

Contenuti tecnico-professionali:

- Formazione HACCP (normativa in materia di igiene alimentare, igiene di ambienti e operatori, contaminazioni)
- Confezioni e imballi
- Pianificazione del lavoro
- Preparazione delle materie prime
- Preparazione dei semilavorati
- Cottura degli alimenti
- Allestimento di piatti e vassoi da portata
- Produzione artigianale di pasticceria fresca
- La cucina circolare: sostenibilità e green transition

Il corso comprende inoltre i moduli sulla ricerca attiva del lavoro, sulla sicurezza (generale e specifica), e la formazione HACCP.

Quanto dura

Il corso si avvierà al raggiungimento del numero minimo di iscrizioni richiesto dalla normativa (almeno 12). La durata totale è di **600** ore, di cui **360** di aula e laboratorio e **240** di stage.

Dove



**ADFORMANDUM- via della Croce 3, 34170 Gorizia .
Laboratorio presso Tiare Shopping-Località Maranuz, 2, 34070
Villesse GO. 048181826/040566360**

Come partecipare

Le persone **occupate** possono rivolgersi direttamente all'ente organizzatore, presso i recapiti indicati qui sotto.

Le persone **disoccupate** possono accedere ai corsi del programma PIAZZA GOL rivolgendosi al Centro per l'impiego.

Attestato

Al termine del corso sarà rilasciato dalla Regione FVG un attestato di qualifica di terzo livello EQF (*European Qualifications Framework*).

Saranno inoltre rilasciati gli attestati di formazione in materia di sicurezza e salute sul luogo di lavoro (formazione generale e specifica).

Per chi avrà seguito i relativi moduli e superato le prove di verifica, sarà rilasciato anche quello relativo alla formazione per addetti alle manipolazioni alimentari (HACCP).

Referente del corso

**Natasa Gombac , Caterina Zompicchiatti -040566360-
natasa.gombac@adformandum.org, caterina.zompicchiatti@adformandum.org**

Info

Tutte le informazioni sui corsi del programma PIAZZA sono disponibili sul sito:
<https://formazione.fvg.it/PiazzaGol/public/>