



AD FORMANDUM

società cooperativa sociale · socialna zadruga

**PERCORSO DI ISTRUZIONE
E FORMAZIONE
PROFESSIONALE IeFP**

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



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