

CORSO CHEF - CUOCO



DESTINATARI - Adulti



AREA - Servizi Turistici



DURATA - 150 ore



CFP – Varese



COSTO – GRATUITO SE IN
POSSESSO DEI REQUISITI
PREVISTI DAL BANDO GOL



IL CORSO

Obiettivo del progetto è quello di dare la possibilità a persone disoccupate di acquisire le competenze professionali proprie di un cuoco, in grado di definire menù ed abbinamenti, di realizzare la preparazione dei piatti, di collaborare alla scelta e all'acquisto dei prodotti. Tale figura può trovare lavoro all'interno di self-services, mense scolastiche e aziendali, gastronomie, ristoranti e hotel.

L'allievo apprenderà come: applicare le normative igienico-sanitarie nell'esecuzione di tutte le fasi di lavorazione; seguire le procedure e le opportune tecniche previste per il controllo dello stato di conservazione degli alimenti; dosare gli ingredienti sulla base della ricetta; eseguire le diverse fasi di lavorazione previste (taglio, preparazione, cottura degli alimenti); Comporre e bilanciare i piatti all'interno del menù; utilizzare correttamente gli strumenti e le attrezzature presenti in cucina; impiattare, guarnire e presentare i piatti; contribuire alla gestione e allo stoccaggio degli approvvigionamenti e delle derrate alimentari.



TITOLO RILASCIATO

Al termine del percorso è previsto un esame teorico/pratico per la verifica delle competenze con una Commissione interna. Frequenza minima richiesta all'attività didattica 70%.

- Attestato di Competenze rilasciato dalla Regione Lombardia per “Chef - cuoco”
- Attestato di Frequenza al corso di Sicurezza ai sensi del D.Lgs 81/2008 e dell'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011
- Attestato di Frequenza al corso HACCP ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e della Legge Regionale – Regione Lombardia 33/2009 – art. 126



MATERIE TEORICO/PRATICHE

Le 150 ore di attività teorico/pratiche, sono così suddivise:

- Laboratorio: prodotti e strumenti; organizzazione della cucina; preparazione della linea; tecniche di taglio, di cottura e precottura e tecniche di conservazione dei prodotti freschi e finiti. Preparazione e bilanciamento dei menù dall'antipasto al dolce. Preparazione paste fresche, sughi e salse. Cottura e precottura di risi e risotti. Lavorazioni del pesce e della carne. Le verdure e i legumi. Dolci al cucchiaino e dessert.
Utilizzo, pulizia e manutenzione ordinaria delle attrezzature; riordino della cucina. Esecuzione di diverse tipologie di menù; scelta del layout e realizzazione dell'impiattamento: 90 ore
- Sicurezza: 8 ore
- Igiene: il sistema HACCP, regole e normative; igiene personale, igiene delle superfici e delle attrezzature; igiene dei locali: 12 ore
- Scienze dell'alimentazione: scelta e freschezza degli alimenti, manipolazione e conservazione; composizione degli alimenti: lipidi, proteine, vitamine ecc; allergie e contaminazioni; bilanciamento energetico; etichettatura dei prodotti: 24 ore
- Soft skills: analisi e potenziamento delle competenze trasversali personali e socio-relazionali specifiche per la figura professionale (es. lavorare e integrarsi nel gruppo di lavoro, coordinare le proprie attività con quelle degli altri membri della brigata, collaborare e sapersi relazionare correttamente con colleghi e superiori, clienti e fornitori): 16 ore



RIFERIMENTI E ISCRIZIONI

- Contattare la Segreteria Adulti di Agenzia Formativa della Provincia di Varese, Via Monte Generoso 71/a – Tel. 0332/810421, e-mail: segreteria.adulti@agenziaformativa.va.it

