



settore ristorazione

## Cuoco

<b>Durata</b>	3 anni
<b>Stage</b>	Nel secondo (200 ore) e terzo (300 ore) anno formativo
<b>Certificazione</b>	Qualifica di formazione professionale di livello 3 della classificazione UE
<b>Riservato a</b>	Ragazzi/e 14-18 di ogni nazionalità
<b>Titolo di studio</b>	Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)
<b>Sede</b>	Cividale del Friuli (UD)
<b>Periodo</b>	Da settembre a giugno
<b>Frequenza ed orario</b>	Da lunedì a giovedì 8.30 - 12.10; 13.10 - 16.20, venerdì 8.25 - 12.35
<b>Note</b>	ATTENZIONE! Per iscriverti a questo corso devi scaricare la scheda di iscrizione che trovi nella sezione Corsi/Formazione dopo le medie e consegnarla compilata alla Segreteria di Civiform.

### DESCRIZIONE

Si occupa della preparazione di un menu completo (con piatti tradizionali, delle diverse cucine regionali, piatti internazionali) capace di soddisfare le diversificate esigenze della clientela (amanti del gusto, vegetariani, cultori del biologico, allergici e con intolleranze alimentari). Trova lavoro in trattorie, ristoranti, agriturismi, mense, alberghi, navi da crociera, villaggi turistici.

### COMPITI PROFESSIONALI

- gestire le materie prime in tutte le fasi (ordine, arrivo, stoccaggio, conservazione)
- organizzare il lavoro in cucina al fine di rispettare i tempi di produzione richiesti
- scegliere, dosare e preparare verdure, carni e prodotti ittici
- preparare i semilavorati per le diverse ricette (impasti base, fondi, sughi, creme)
- produrre le diverse pietanze applicando il tipo di cottura più adatto
- porzionare e allestire in modo coreografico le pietanze in piatti e vassoi da portata

### COMPETENZE SVILUPPATE

**Culturali:** lingua italiana, inglese, tedesco, storia, diritto, economia, matematica, chimica, informatica, religione, educazione motoria e alla salute, qualità, sicurezza e salvaguardia ambientale.

**Tecnico-professionali:** merceologia e tecnologia alimentare, dietologia e nutrizionistica, igiene e sanificazione HACCP, sistemi conservazione degli alimenti, gestione degli acquisti e del magazzino, tecniche di preparazione e trasformazione degli alimenti, pasticceria da ristorazione, sistemi di cottura, tecniche di guarnizione, smaltimento ecocompatibile dei rifiuti.

#### Per iscriverti:

Presso la sede di Cividale del Friuli, in viale Gemona 5  
Segreteria: tel. 0432/705811; fax 0432/733220; da lunedì a giovedì: 8.00-17.00, venerdì: 8.00-13.00  
[www.civiform.it](http://www.civiform.it) - è possibile prescrivere attraverso la compilazione dell'apposito form on-line

