



settore ristorazione

Tecnico di cucina - IV Anno - TRIESTE

Durata	1 anno (1056 ore totali)
Stage	528 ore
Certificazione	Diploma professionale di IV livello EQF
Quota di iscrizione	Il corso è gratuito
Riservato a	Giovani fino ai 25 anni
Titolo di studio	Qualifica professionale triennale (livello EQF 3) in " OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - CUOCO" acquisita all'interno del sistema di formazione professionale
Sede	Via di Conconello 16, fraz. Opicina - Trieste
Periodo	Da settembre 2017 a giugno 2018
Frequenza ed orario	Da lunedì a venerdì 8.15 - 14.15
Note	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 **in autonomia** di preparare i pasti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, anche assumendosi **responsabilità sulla sorveglianza** di attività esecutive svolte da altri addetti. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti. Trova lavoro presso ristoranti, trattorie e strutture alberghiere con servizio di cucina al proprio interno, realtà di ristorazione collettiva (mense).

COMPITI PROFESSIONALI

- coordinare le attività di cucina
- gestire l'evasione degli ordinativi
- scegliere e predisporre le materie prime
- preparare i semilavorati
- applicare le tecniche di cottura degli alimenti più adeguate
- allestire i piatti e i vassoi da portata
- produrre artigianalmente piatti di pasticceria fresca da ristorante

COMPETENZE SVILUPPATE

Culturali: lingua italiana e linguaggi specialistici (commerciale, giuridico, amministrativo e tecnico), lingua inglese, matematica, storia ed economia, religione, educazione fisica e motoria.

Tecnico-professionali: prevenzione, sicurezza e igiene alimentare, coordinamento delle attività di cucina, gestione magazzino, sviluppo nuovi menù, controllo e coordinamento del personale in servizio, gestione dell'evasione degli ordinativi, gestione di più portate, individuazione delle caratteristiche delle materie prime e tecniche di preparazione dei semilavorati, tecniche di cottura degli alimenti, allestimento vassoi, gestione del rapporto con il cliente, tecniche di stoccaggio e conservazione degli alimenti, procedure per il controllo della qualità dei prodotti.

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 - è possibile prescrivere attraverso la compilazione dell'apposito form on-line

