

TECNICHE BASE DI CUCINA

*Perché
partecipare*

Per acquisire:

- ❖ le competenze necessarie per un primo inserimento in una cucina professionale, in pubblici esercizi quali ristoranti, trattorie, osterie ma anche mense e società di catering;
- ❖ una buona conoscenza merceologica delle materie prime e delle tecniche di lavorazione, dei semilavorati e delle principali tecniche di cottura, dei comportamenti da adottare in linea con la normativa sull'igiene e la sicurezza sui luoghi di lavoro.

*Chi può
partecipare*

Possono partecipare tutte le persone iscritte al Programma PIPOL
Requisito preferenziale: conoscenza della lingua italiana a livello A.2

*Che
cosa si farà*

Il corso si sviluppa, con riferimento al **Repertorio dei Settori Economico Professionali** della Regione FVG, nell'ambito di tre qualificatori professionali principali che porteranno gli allievi ad acquisire le necessarie conoscenze e competenze per potersi spendere nel mercato del lavoro con un adeguato livello di autonomia:

■ Preparazione delle materie prime

Descrizione: selezionare e predisporre alla lavorazione successiva le materie prime necessarie per la preparazione delle pietanze (verdure, carni, pesci, molluschi e crostacei), utilizzando gli strumenti a disposizione e rispettando in tempi di lavorazione.

■ Preparazione dei semilavorati

Descrizione: preparare i semilavorati (fondi, salse, paste fresche, gnocchi, assemblati di materie prime e semilavorati) pronti per l'immediata cottura o da conservare per essere utilizzati in un secondo momento.

■ Cottura degli alimenti

Descrizione: cuocere gli alimenti (materie prime, semilavorati o assemblati) applicando il metodo di cottura più idoneo al fine di valorizzarne il gusto, la consistenza e le proprietà nutrizionali.

Conoscenze tecnico professionali

- Elementi di merceologia degli alimenti
- Materie prime: verdure, prodotti carnei e ittici
- Strumenti e attrezzature per il taglio
- Caratteristiche dei fondi e delle salse da cucina
- Caratteristiche degli impasti e dei ripieni
- Tecniche di preparazione dei semilavorati
- Tecniche di conservazione semilavorati
- Tecniche di assemblaggio delle materie prime e semilavorati
- Tecniche di cottura: modalità, aspetti comuni e innovativi
- Attrezzature e sostanze utilizzate per la cottura

Conoscenze trasversali

- Pianificare azioni di ricerca attiva del lavoro
- Sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro

Quanto dura

Il corso si avvierà al raggiungimento del numero minimo di allievi previsti (10 iscritti).
La durata prevista è di 300 ore di aula e laboratorio.

Dove

CIVIFORM soc. coop. sociale

Viale Gemona, 5 33043 Cividale del Friuli (UD)

Tel. 0432 705811 / Fax 0432 733220

Come partecipare

Per partecipare al corso è necessario iscriversi al programma PIPOL registrandosi in modo autonomo sul portale <http://www.regione.fvg.it/rafvg/cms/RAFVG/formazione-lavoro/servizi-lavoratori/FOGLIA101/> oppure recandosi presso un Centro per l'Impiego. Le persone già iscritte a PIPOL, ma che avevano fatto una richiesta diversa, dovranno modificare il Piano d'Azione Individuale (PAI), sempre presso il CPI.

Info

Attestato

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza dalla Regione FVG e un Attestato di Formazione generale sicurezza lavoratori.

Referente del corso

Christian Canciani

christian.canciani@civiform.it

Tel. 0432 705811

 **ATI 3 - HUB UDINE E BASSA FRIULANA**