

Aiuto Cuoco

AIUTO CUOCO

PERCHÈ PARTECIPARE

Per acquisire le competenze necessarie per rivestire la **funzione esecutiva di aiuto cuoco** che opera nell'ambito della cucina, **in affiancamento al cuoco**, supportandolo nelle diverse fasi di preparazione, cottura, allestimento dei piatti di un menù completo nel rispetto delle norme di igiene alimentare e di sicurezza sul posto di lavoro.

CHI PUÒ PARTECIPARE

Possono partecipare tutte le persone iscritte al Programma PIPOL.

Requisiti: conoscenza della lingua italiana a livello A.2 e possesso dell'idoneità fisica per l'esercizio della professione

CONTENUTI

Il corso si sviluppa, con riferimento al Repertorio dei Settori Economico Professionali della Regione FVG, nell'ambito di cinque qualificatori professionali principali (alcuni sviluppati interamente ed altri parzialmente) che porteranno gli allievi ad acquisire le competenze per potersi spendere nel mercato del lavoro:

- **PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME**
selezionare e predisporre alla successiva lavorazione le materie prime necessarie per la preparazione delle pietanze con l'utilizzo degli strumenti corretti.
- **PREPARAZIONE DEI SEMILAVORATI**
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**
applicare le tecniche di cottura più idonee al fine di valorizzare il gusto, la consistenza e le proprietà nutrizionali degli alimenti.
- **ALLESTIMENTO DI PIATTI E VASSOI DA PORTATA**
porzionare il preparato gastronomico nei piatti o vassoi di servizio, tenendo in considerazione le caratteristiche degli alimenti e l'aspetto estetico.
- **PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA**
realizzare semplici dolci da credenza e dessert da ristorazione.

Conoscenze tecnico professionali

- Le materie prime: verdure, prodotti carnei e ittici
- Gli strumenti e le attrezzature utilizzati in cucina
- Caratteristiche dei fondi e delle salse da cucina
- Caratteristiche degli impasti e dei ripieni
- Assemblaggio di materie prime e semilavorati per realizzare il prodotto finale
- Tecniche di cottura: modalità, aspetti comuni e innovativi
- Tecniche di allestimento di piatti e vassoi di servizio
- Le regole di conservazione dei prodotti alimentari

Conoscenze trasversali

- Pianificare azioni di ricerca attiva del lavoro
- Sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro
- Igiene alimentare e normativa HACCP

DURATA

600 ore di aula (in presenza e/o in FAD) e laboratorio, di cui 180 di stage in azienda. Il corso si avvierà al raggiungimento del numero minimo di allievi previsti (12 iscritti).

SEDE

CIVIFORM Cividale

COME PARTECIPARE

Per partecipare ai corsi è necessario **isciversi a PIPOL** registrandosi on-line sul sito della Regione Friuli Venezia Giulia (soggetti NEET under 30 nella sezione [Garanzia Giovani](#), adulti disoccupati sezione [Occupabilità](#)) o recandosi presso uno dei [Centri per l'Impiego](#) della Regione.

ATTESTATO

Al termine del corso sarà rilasciato dalla Regione FVG un attestato di qualifica corrispondente livello 3 EQF "European Qualifications Framework" e un attestato di Formazione generale e specifica sulla sicurezza dei lavoratori.

QUANDO

Dal 16/02/2021

REFERENTE CORSO

Martina Iacuzzi
martina.iacuzzi@civiform.it
 Tel. 0432 705811

Durata	600 ore
Stage	180 ore
Certificazione	Qualifica di formazione professionale di livello 3 della classificazione UE
Quota di iscrizione	gratuito - finanziato da FSE / POR FVG 14-20
Riservato a	Giovani dai 18 anni e adulti
Titolo di studio	Nessun vincolo
Stato occupazionale	Disoccupati/inoccupati/a rischio disoccupazione/lavoratori in CGS o mobilità
Residenza/Domicilio in FVG	Residenza e/o Domicilio in FVG
Sede	Civiform Cividale
Periodo	Dal 16/02/2021
Frequenza e Orario	Orario diurno, frequenza intensiva
Iscrizioni	Aperte
Note	Il corso rilascia anche un attestato di Formazione generale e specifica sulla sicurezza dei lavoratori.