

## Tecnico di cucina - IV anno

### 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 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.

### ATTENZIONE

**Per iscriverti a questo corso devi scaricare la scheda di iscrizione, compilarla in tutti i suoi dati e consegnarla compilata alla Segreteria di Civiform.**

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
Stato occupazionale	Nessun vincolo
Residenza/Domicilio in FVG	non specificato
Sede	Cividale del Friuli (UD)
Periodo	Da settembre a giugno
Frequenza e Orario	Da lunedì a giovedì 8.30 - 12.10; venerdì 13.10 - 16.20
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.

I percorsi di Istruzione e Formazione Professionale sono approvati e finanziati da:

