

## Cuoco

### 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.

Durata	3 anni
Stage	In azienda, Nel secondo (200 ore) e terzo (300 ore) anno formativo
Certificazione	Qualifica di formazione professionale di livello 3 della classificazione UE
Quota di iscrizione	Gratuito - finanziato da Regione FVG / EFFEPI
Riservato a	Ragazzi/e 14-18 di ogni nazionalità
Titolo di studio	Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)
Stato occupazionale	Nessun vincolo
Prerequisiti	Aver assolto l'obbligo scolastico
Residenza/Domicilio in FVG	Non specificato
Sede	Trieste
Periodo	Da settembre a giugno
Frequenza e Orario	Da lunedì a venerdì 8.00-14.00
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.



**Finanziato  
dall'Unione europea**  
NextGenerationEU



**REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA**



**EFFEPF**

FORMAZIONE PROFESSIONALE  
IN FRIULI VENEZIA GIULIA