



TECNICO DI CUCINA

4° ANNO

Il Tecnico di cucina, con autonomia, è in grado di garantire il presidio del processo di preparazione pasti. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla preparazione 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.

ATTIVITÀ E MATERIE

- Attività culturali,
- Visite aziendali, interventi di esperti del settore
- Alternanza scuola-lavoro
- Esercitazioni di laboratorio
- Scuola Impresa

Area delle competenze professionali

- Tecnica di cucina
- Organizzazione del lavoro e tecnica commerciale
- Budget aziendale e amministrazione del personale
- Scienze alimentari
- Analisi sensoriale
- Tecniche di comunicazione e marketing
- Gestione scuola impresa
- Project work

Area delle competenze di base

- Lingua italiana, lingua straniera
- matematica, scientifico-tecnologica
- storica, diritto ed economica
- Informatica
- Attività motoria
- IRC

IL PERCORSO FORMATIVO HA UNA DURATA ANNUALE SI SVOLGE DA SETTEMBRE A GIUGNO. SONO PREVISTE CIRCA 30 ORE SETTIMANALI DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ. LA FREQUENZA È OBBLIGATORIA.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il tecnico di cucina può svolgere la propria attività in piccoli locali di nicchia fino a grandi ristoranti, bar, alberghi e strutture simili, villaggi turistici, navi da crociera, attività di ristorazione mobile (catering per eventi).

TITOLO RILASCIATO

Al termine del percorso annuale è previsto un esame per il rilascio del Diploma professionale (IV livello EQF) valido sul territorio nazionale ed europeo. La normativa prevede che l'allievo possa acquisire il titolo attraverso il contratto di apprendistato di primo livello (art. 43 D.LGS. 15 giugno 2015 n. 81).

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Requisiti di accesso: attestato di qualifica professionale triennale di Operatore della ristorazione - preparazione pasti. Le iscrizioni saranno perfezionate attraverso il Centro di Formazione Professionale secondo le direttive della Regione Lombardia.

Il corso è gratuito grazie al cofinanziamento del Fondo Sociale Europeo, del Ministero del Lavoro e della Regione Lombardia.