

Corso di formazione professionale per

Cuoco

Destinatari

Disoccupati ed inoccupati, in possesso di diploma di scuola media inferiore
Età massima: 34 anni compiuti al momento dell'iscrizione

Contenuti formativi

- Orientamento al corso e al ruolo
- La comunicazione
- La gestione delle criticità
- La gestione del gruppo di lavoro
- Tecniche di cucina e strumenti in uso
- Principi nutritivi, gruppi alimentari, salubrità degli alimenti, tecnologia degli alimenti, stili e comportamenti alimentari
- Ottimizzazione economica della cucina
- Accostamento dei vini
- Tipologie di menu ed ideazione
- Il D. Lgs. 626/94
- Igiene, sicurezza e qualità nella ristorazione: il sistema HACCP
- Organizzazione del lavoro e disciplina del settore

Durata

120 ore di formazione teorica d'aula
75 ore di pratica di cucina
3 mesi di stage aziendale

Sede di svolgimento

Come indicato nella circolare EBTL di avvio corso