

## TECNICO DI CUCINA



Tipologia corso: **Istruzione e Formazione Professionale**

Titolo di studio rilasciato: **DIPLOMA PROFESSIONALE (IV° livello europeo EQF)**

Durata: **annuale – 1015 ore annue**

Orario: **diurno**

Il **TECNICO DI CUCINA** interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti e allestimento dei piatti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e dell'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. Possiede competenze funzionali alla definizione dell'offerta di ristorazione, alla valorizzazione dei prodotti del territorio, all'approvvigionamento e conservazione delle materie prime, alla realizzazione e alla cura di prodotti cucinati e allestiti.

Ottenuto il Diploma professionale potrai inserirti immediatamente nel mondo del lavoro grazie ai Servizi al Lavoro offerti dalla Scuola CSF che ti accompagneranno nella ricerca attiva del lavoro e nel contatto con le aziende nostre partner. Oppure, potrai proseguire il tuo percorso di studi con un corso IFTS di Formazione Tecnica Superiore o frequentare il 5° anno di Istruzione Professionale per l'accesso all'Esame di Stato.

### COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente;
- Collaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio;
- Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti;
- Predisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela;
- Curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative.

**TECNICO DI CUCINA**  
**QUADRO ORARIO SETTIMANALE**

	<b>MODULO FORMATIVO</b>	<b>IV<sup>a</sup> anno</b>
<b>COMPETENZE BASE</b>	Lingua Italiana	3
	Informatica	2
	Matematica	3
	Scienze della terra	1
	Storia/Geografia	1
	Inglese	3
	Diritto & Ed.Civica	1
	Etica/IRC	1
	Attività motoria	2
<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI</b>	Igiene	1
	Scienze alimentari	3
	Tecnologia alimentare	1
	Laboratorio Cucina	5
	Francese professionale	1
	Gestione Aziendale	1
<b>STAGE (ore annue)</b>		<b>400</b>
<b>TOTALE ORE ANNUE</b>		<b>1015</b>