

## CUOCO/CHEF

**Codice corso** CRS 1359.10 **Determinazione regionale di approvazione** D.D. n 183/DPG009 del 18/09/2019

**Settore economico-professionale** Servizi turistici

### Descrizione del profilo professionale

Il/la Cuoco/a opera con prevalenza nel settore della ristorazione coordinando e gestendo, autonomamente o in team, tutte le fasi del processo di preparazione dei piatti, dalla progettazione dell'offerta gastronomica alla realizzazione e presentazione dei piatti. Capace di operare all'interno di imprese ristorative di qualsiasi tipologia e livello organizza, realizza e supervisiona tutte le attività ex ante, in itinere ed ex post l'erogazione del servizio di ristorazione nel rispetto degli standard tecnici e funzionali definiti e delle norme di igiene e sicurezza degli ambienti e delle attrezzature vigenti.

### Destinatari e requisiti minimi di accesso

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione
- Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

È ammesso il riconoscimento di crediti formativi di frequenza.

**Durata e articolazione** 818 ore di cui 518 ore di formazione d'aula e 300 ore di tirocinio curriculare

### Quali competenze si apprendono con il corso

- Pianificare l'offerta gastronomica ed elaborare i menù
- Gestire l'approvvigionamento di risorse (materie prime e attrezzature)
- Pianificare e gestire le fasi, i tempi e gli spazi di lavoro
- Preparare le materie prime e i semilavorati
- Realizzare la preparazione e cottura dei piatti
- Realizzare la composizione e finitura dei piatti
- Coordinare e supervisionare la brigata

**Certificazione rilasciata** Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.Lgs. 13/13

**Costo** € 3.200,00  
Sono previsti sconti e rateizzazioni senza costi aggiuntivi.

**Termini e modalità di iscrizione** Iscrizioni aperte.  
Contattaci per avere più informazioni e per iscriverti al corso.