

## OPERATORE DI CUCINA

**Codice corso** CRS 1359.26 **Determinazione regionale di approvazione** D.D. n 183/DPG009 del 18/09/2019

**Settore economico-professionale** Servizi turistici

### Descrizione del profilo professionale

L'operatore di cucina, interviene, a livello esecutivo nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e informazioni gli consentono di svolgere attività relative alle fasi di preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati funzionali alla realizzazione dei piatti 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** 233 ore di cui 153 ore di formazione d'aula e 80 ore di tirocinio curriculare

### Quali competenze si apprendono con il corso

- gestire l'approvvigionamento di risorse (materie prime e attrezzature)
- preparare le materie prime e i semilavorati
- realizzare la composizione e finitura dei piatti
- organizzare e gestire il proprio lavoro in collaborazione con la brigata

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

**Costo** € 1.200,00 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.