



## COLLABORATORE DI CUCINA

### Corso approvato e finanziato

Il percorso vuole fornire basilari competenze per realizzare, come “collaboratore di cucina” in tavole calde, trattorie, ristoranti e simili. La figura professionale del collaboratore di cucina è colui che è in grado intervenire nelle attività di ristorazione a supporto del responsabile della cucina. In particolare sarà in grado di:

- scegliere le materie prime in base alle loro caratteristiche merceologiche e agli standard di qualità prevista dalle normative vigenti;
- conoscere ed utilizzare in modo adeguato le attrezzature previste dal profilo;
- partecipare alla preparazione, conservazione e stoccaggio delle materie prime e semilavorati, supportando il lavoro dei responsabili di reparto, nel rispetto delle norme di sicurezza;
- realizzare e presentare piatti in base al menù proposto.

### DESTINATARI

Il corso è rivolto principalmente a giovani ed adulti disoccupati, in possesso di una bassa scolarità (diploma di scuola superiore di primo grado) e che essendo privi di una professionalità spendibile nel mercato del lavoro sono maggiormente soggetti a situazioni di “disagio sociale ed economico”.

### PREREQUISITI

Nel caso che le adesioni siano superiori ai posti disponibili, dopo aver accertato sia la presenza dei requisiti formali che il possesso dei prerequisiti di ingresso, si discriminerà l'accesso in relazione alla data di preiscrizione al corso.

### CONTENUTI DEL CORSO

Trasversali: Accoglienza (12 ore), Pari opportunità (8 ore), Elementi per la sostenibilità (0 ore)

Professionalizzanti: Tecnologie informatiche (24 ore), Sicurezza (12 ore), Servizio cucina (158 ore), Caratteristiche del prodotto (74 ore).

#### DURATA

500 Ore

#### PERIODO

Gennaio 2018 - Giugno 2018

#### COSTO

Gratuito

#### STAGE

200 ore di attività in azienda

#### ORARIO SETTIMANALE

Diurno

#### CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di Qualifica