

FIGURA PROFESSIONALE

Il Cuoco opera nella cucine di ristoranti, alberghi, mense, esercizi gastronomici in genere. Esegue le principali ricette della cucina nazionale ed internazionale ed è in grado di collaborare all'elaborazione di un menù per le diverse occasioni.

Rileva i caratteri organolettici delle merci e conosce le nozioni della dietetica, contribuisce all'organizzazione degli acquisti in base alle necessità.

Realizza le preparazioni di base della "cucina classica" in autonomia Utilizza le attrezzature di cucina classiche e di ultima generazione ed è in grado di provvedere alla composizione del piatto dalla fase di progettazione alla realizzazione.

COMPETENZE

- Eseguire in autonomia le principali ricette della cucina nazionale internazionale e locale.
- Formulare la composizione dei menù.
- Provvedere agli ordini, alla verifica della qualità della merce e al controllo del costo alimentare.
- Percepire i bisogni dei consumatori interpretando le tendenze e gli adeguamenti agli stili alimentari e alle diverse occasioni.
- Adottare comportamenti conformi alle norme TU 81/2008 in materia di salute e sicurezza dei lavoratori.

CONTENUTI

- Igiene, sicurezza sul lavoro e primo soccorso.
- Principi di scienze dell'alimentazione.
- Tecnologia di cucina, esercitazioni pratiche di cucina.
- Amministrazione alberghiera.

METODOLOGIE

La modalità formativa prevede l'alternanza di fasi teoriche di presentazione degli argomenti con fasi esercitative guidate.

Ciascun partecipante potrà usufruire di cucina attrezzata e di postazione di lavoro. I formatori possiedono esperienza specifica del proprio ambito di intervento.

PREREQUISITI	MODALITÀ PAGAMENTO	ATTESTAZIONE FINALE
Assolvimento dell'obbligo scolastico e formativo. Per i cittadini stranieri e/o italiani con il titolo di studio estero dichiarazione di valore e certificazione di competenza linguistica livello B1 o superiore	Acconto (caparra confirmatoria) del 50% al momento dell'iscrizione, saldo del 50% a metà corso. Il partecipante potrà usufruire di una forma di pagamento rateale ricorrendo a finanziamento concesso da parte di Istituto Finanziatore che erogherà la somma relativa direttamente a ENAIIP VENETO i.s. all'avvio del corso.	Attestato di Qualifica Professionale rilasciato dalla Regione del Veneto, comprensivo di Abilitazione alla somministrazione di alimenti e bevande (ex REC).
ISCRIZIONE		
L'iscrizione dovrà avvenire presso la sede del corso oppure on-line dal sito www.enaip.veneto.it		
PREZZO	DESTINATARI	DURATA
Euro 2.800,00	Il corso è rivolto a tutti, anche a coloro che non possiedono esperienza specifica nel settore.	Ore 650 di cui: - 350 ore di teoria e laboratorio - 300 ore di stage

FOLLOW US!



#enaipveneto

#gentedienaipveneto

www.enaip.veneto.it