



INNFORM

Innovazione, Formazione &
Ricerca
Per la PMI

Via Degli Archi 6
02049 Torri in Sabina (RI)
Tel. 0765/62370 Fax. 0765/602965
E-Mail: innform@agroantellini.it
Info@innform.it

www.innform.it

SEDE DELLO SVOLGIMENTO DEI CORSI

- c/o Liceo Statale Classico Scientifico "Lorenzo Rocci"
via Colle della Felce, 28 e 30/b
- 02032 Passo Corese - Fara in Sabina (RI)
- c/o Istituto Statale di Istruzione Superiore "E. Mattei"
Via Settevene Palo Nuova, snc 00052 Cerveteri (RM)
- c/o Istituto Comprensivo "Salvo D'Acquisto"
Via Settevene Palo, 33 00052 Cerveteri (RM)

SEDI OCCASIONALI ACCREDITATE:

- c/o IIS "C. Rosatelli" Viale Fassini, 1 02100 Rieti (RI)
● c/o "Autoscuola 2/G"
Via L. Odescalchi, 73 - 00055 Ladispoli (RM)



innovazione, formazione
& ricerca per la PMI

800
ore totali
480 ore
di stage

C Corso di
formazione
CUOCO



Il Corso Professionale in "Cuoco" si pone come obiettivo quello di fornire al discente una visione d'insieme degli strumenti basilari per una corretta gestione di tutti i fattori che concorrono ad una corretta gestione della Sala.

La figura del Cuoco è una delle più richieste dal mercato del lavoro; molte aziende reclamano la difficoltà a reperire profili qualificati ed adatti a ricoprire una mansione che presuppone conoscenze e capacità di un(a) lavoratore(trice) capace di eseguire in modo autonomo e responsabile la preparazione, la cottura e la presentazione di piatti caldi e freddi, di pietanze ecc., nonché della loro qualità e valore nutrizionale, ecc.

Finalità:

Fornire gli strumenti e le capacità di occuparsi in modo autonomo e responsabile la preparazione, la cottura e la presentazione di piatti caldi e freddi, di pietanze ecc., nonché della loro qualità e valore nutrizionale, ecc., in una logica di sviluppo e di profitto, legato al concetto della qualità, salubrità, ecc... al passo con le esigenze del settore e con i mutamenti organizzativi e funzionali delle moderne imprese di ristorazione

Caratteristiche degli utenti in uscita

In base alle istruzioni ricevute e nel rispetto delle norme vigenti e delle regole ordinarie e in particolare di quelle inerenti all'ospitalità, alla redditività e alla prevenzione degli infortuni, svolge le seguenti mansioni:

- partecipare al calcolo dei costi;
- partecipare all'elaborazione del menù e alla redazione della lista;
- partecipare all'ordinazione delle merci, ricevere, controllare, immagazzinare e curare la conservazione delle medesime;
- preparare e cucinare i seguenti prodotti e piatti tenendo conto dei costumi regionali, nazionali e internazionali:
 - a) insalate, frutta, verdure, funghi, patate, leguminose e cereali;
 - b) pastasciutte, fondi, salse e minestre;
 - c) paste e simili;
 - d) antipasti caldi e freddi;
 - e) pesce, frutti di mare, crostacei e molluschi;
 - f) carni, salumi, frattaglie, cacciagione e pollame;
 - g) pietanze varie a base di uova e/o formaggi;
 - h) dolci e dessert caldi, freddi e gelati;
- preparare, approntare e presentare piatti per buffet, banchetti
- partecipare alla disposizione di buffet e banchetti nonché alla presentazione dei piatti per il servizio;
- preparare e presentare piatti preconfezionati;
- partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e del materiale di cucina

conoscere:

- i criteri per la compilazione di un menù anche dal punto di vista dietetico e dei diversi modelli di consumo;
- i fattori che determinano il costo di un piatto e la sua incidenza sui costi complessivi di gestione;
- le caratteristiche merceologiche e nutrizionali delle sostanze alimentari utilizzate per i piatti, le relative norme igieniche e di conservazione e le trasformazioni da esse subite durante la cottura;
- le principali norme igieniche relative alla pulizia e al mantenimento delle macchine del reparto;
- normativa HACCP relativa alla pulizia dei luoghi di conservazione dei prodotti alimentari;
- procedure di autocontrollo e sicurezza, sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP): obblighi, responsabilità, sanzioni;
- gli elementi essenziali dell'organizzazione dello Stato, della Comunità europea, delle principali Organizzazioni internazionali;
- la normativa del lavoro, con particolare riferimento al contratto collettivo di lavoro del settore;
- le principali caratteristiche della gastronomia regionale, nazionale ed internazionale.

Il profilo professionale in uscita dal percorso formativo che proponiamo di attivare sarà in grado non solo di lavorare in modo efficace nel settore di riferimento ma avrà anche a disposizione una serie di conoscenze trasversali altamente professionalizzanti.

Fornire gli strumenti per gestire in modo ottimale la propria attività, in una logica di sviluppo e di profitto, al passo con le esigenze del settore e con i mutamenti organizzativi e funzionali delle moderne imprese di ristorazione, ecc...

TEMI TRATTATI:

AREA TECNICO SCIENTIFICA: 240 ore

- Teoria professionale
- merceologia
- igiene
- dietologia
- Lingua Inglese
- Lingua Francese

AREA SOCIO CULTURALE: 80 ore

- Informazioni socio-economiche
- Geografia turistica e gastronomica

AREA TECNICO OPERATIVA: 480 ore

- Laboratorio di tecnica professionale



C

Corso di formazione

UOCO

INNFORM
Innovazione, Formazione
& Ricerca per la PMI
Via degli Archi, 6
02049 Torri in Sabina (RI)
Email: info@innform.it
innform@agroantellini.it
WEB: www.innform.it
Tel. 0765/62370
Fax. 0765/602965

800
ore totali
480 ore
di stage