



Accademia Formativa
MARTESANA
CITTA' DI GORGONZOLA



CORSO PER **AIUTO CUOCO**



saper prendere per la gola è un'arte, il cuoco è l'artista!
La cucina spopola nei programmi televisivi, a metà tra moda e arte, i piatti sono creati o reinventati da chef di popolarità globale.
Ma la cucina è anche scienza e sacrificio: **SONO** tanti gli elementi che servono per diventare **CUOCO!**

PERCORSO TRIENNALE – QUALIFICA PROFESSIONALE 3° LIVELLO EQF

Denominazione della FIGURA	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Indirizzi della Figura	Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Descrizione sintetica della Figura	L'operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie. Viene richiesto grande impegno e disponibilità nell'arco del triennio alla partecipazione agli eventi che coinvolgono la scuola nella presentazione delle sue attività: buffet diurni e serali, cene istituzionali, catering, fiere di promozione delle attività locali. Il ragazzo viene così preparato ad un mondo che regala grandi soddisfazioni e guadagni, ma che pretende un impegno e un sacrificio enorme, #questononèmasterchef!

QUARTO ANNO – DIPLOMA PROFESSIONALE 4° LIVELLO EQF

Denominazione della FIGURA	TECNICO DI CUCINA
Descrizione sintetica della figura	Il tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
Scienze Alimentari	3	2	2	Merciologia	2
Laboratorio di cucina	8	6	6	Laboratorio Cucina	6 [#]
Tecnica di cucina	2	1	1	Organizzazione Aziendale	3
Agronomia	-	2	-	Tec. Ec. Aziendale	3
Vitivinocoltura o Birrificazione	-	-	2	Francese	3
Servizio in Sala	-	-	2	# serali ogni 15gg	
ORE AREA PROFESSIONALE tot settimanale comprese materie di base	13/34	11/29	13/27		14/29
SETTIMANE DI TIROCINIO	2	6-8	10	SETTIMANE DI TIROCINIO	8