



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



**DOPO LA 3° MEDIA
PERCORSI TRIENNALI
QUALIFICA PROFESSIONALE
EUROPEA**



**AREA
RISTORAZIONE**



**ACCADEMIA FORMATIVA
MARTESANA**
CITTÀ DI GORGONZOLA



AIUTO CUOCO

Il percorso per diventare Aiuto cuoco prevede durante il primo anno una solida preparazione di base, con corsi teoriche come **Scienze alimentari** e **Tecniche della ristorazione**, indispensabili ad acquisire nozioni sulle materie prime. Negli anni successivi si approfondiscono metodologie e normative sulla gestione, stoccaggio e conservazione e degli alimenti - con lo studio dell'**HACCP** - e vengono apprese le tecniche per la scelta delle migliori materie prime, grazie a percorsi dedicati come **Agronomia** e **Macelleria**. Sin dal primo anno, molte sono le ore dedicate al **Laboratorio di cucina**: dopo aver appreso le tecniche di lavorazione delle materie prime vegetali, lo studenta al terzo anno raggiunge la capacità di preparare interi menù, dall'antipasto al dessert da piatto. Le attività di laboratorio vengono integrate con esperienze di servizi professionalizzanti, come *catering* durante gli eventi di aziende partner o di enti esterni: esperienze che consentono agli studenti di misurarsi con una clientela reale e con il lavoro di squadra.

4° ANNO – TECNICO DELLA RISTORAZIONE

Il quarto anno è finalizzato a formare la figura di **Tecnico della ristorazione**, estremamente interessante per il settore perché formata nei molteplici aspetti dell'alimentazione e della corretta gestione, anche economica, delle derrate alimentari, con nozioni di **Dietologia**. Obiettivo principale dell'ultimo anno di corso è l'imprenditoria di settore: gli studenti sono preparati, attraverso conoscenze e nozioni utili, all'apertura e alla gestione di una attività in proprio, dal ristorante al bar, fino all'azienda agrituristica. Fra le materie guida **Gestione aziendale** e **Marketing**, con programma elaborato sulle specificità del settore.

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
Vitivinicoltura 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