



AREA PROFESSIONALE

TECNICO DI CUCINA

Titolo di studio

Diploma di istruzione e Formazione professionale (IV livello europeo) di **Tecnico di cucina**.

Durata

4 anni

Formazione in aula

490 ore

Stage in Aziende

500 ore

Lezioni

Dal lunedì al venerdì

Sede

Perugia, Via Fontivegge 55
Terni, Via Pentima Bassa 1

Costo

Gratuito

Presentazione corso

Il percorso formativo per **Tecnico di cucina**, assicura un Diploma tecnico professionale riconosciuto e spendibile in Italia e in ambito comunitario.

Questa figura **affianca il cuoco** nella preparazione e cottura di piatti di qualsiasi tipo, nella programmazione dei menù e nell'organizzazione e gestione del servizio di cucina.

Presidia il processo di preparazione pasti, attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la gestione dell'organizzazione operativa e e la valutazione del risultato. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie e strumenti specialistici gli consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.

In particolare i compiti professionali del Tecnico di cucina:

- Pianificazione e organizzazione proprio del lavoro
- Preparazione alimenti
- Realizzazione di piatti in base a ricette predefinite
- Presentazione del piatto anche con gusto decorativo-coreografico
- Norme igienico-sanitarie vigenti

Cosa puoi fare dopo?

Puoi trovare collocazione in tutte le attività ristorative di qualunque tipo e dimensione.



**UNIVERSITÀ
DEI SAPORI**

FORMAZIONE & CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE
E DELL'OSPITALITÀ



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

UMBRIA

Placement

Servizio di orientamento al lavoro.

Esperienze all'estero

Possibilità di svolgere l'esperienza di **Tirocinio all'estero** grazie al programma **Erasmus+**.

Plus

Attestato HACCP e Sicurezza nei luoghi di lavoro.

Info e Iscrizioni

Marilena Liccardo, Michela Saccucci, Stefania Flori

+ 39 075 5729935

+ 39 331 748 7057

iefp@innovazioneeterziario.it

www.innovazioneeterziario.it
www.universitadeisapori.it



Codice Meccanografico da utilizzare per effettuare le iscrizioni tramite piattaforma MIUR:

ITER PGCF008002

Che cosa si studia?

AREA DEI LINGUAGGI	<ul style="list-style-type: none"> Lingua Italiana Lingua Straniera Storia dell'arte
AREA STORICO-SOCIO-ECONOMICA	<ul style="list-style-type: none"> Economia/Diritto Storia
AREA MATEMATICO-SCIENTIFICA-TECNOLOGICA	<ul style="list-style-type: none"> Matematica Informatica Scienze della terra e Biologia
AREA PROFESSIONALE	<ul style="list-style-type: none"> Organizzazione e gestione aziendale settore ristorativo Processi, strumenti ed elementi di igiene e sicurezza per la conservazione delle materie prime, dei prodotti e delle bevande alcoliche Metodi e tecniche di preparazione di piatti a base di vegetali e carne Metodi e tecniche di cottura La tradizione della cucina regionale italiana (nord-centro sud, piatti a base vegetale-carne e pesce) Tecniche di food & beverage cost e di food & beverage price

Rapporto Scuola - Aziende

Il percorso di studio è pensato utilizzando la formula della **formazione duale**, significa che alle ore di formazione in aula, saranno affiancate moltissime ore di formazione in assetto lavorativo; largo spazio viene dunque garantito alla parte pratica e dell'apprendimento di competenze tecniche professionali specifiche.

Ogni allievo/a, a partire dal secondo anno per circa 4 mesi svolgerà un tirocinio in azienda.

E' possibile, inoltre, già dal 2° anno formarsi fino al Diploma o la Qualifica lavorando in azienda attraverso il contratto di **apprendistato di 1° livello**.