

COLLABORATORE DI CUCINA

Descrizione

Il Collaboratore di cucina è una figura professionale in grado di intervenire, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.

Potrà essere impiegato in qualità di aiuto di cucina in tutte le aziende che hanno attività di produzione culinaria quali alberghi, ristoranti, imprese di ristorazione collettiva, imprese di catering, fast-food, tavole calde, gastronomie. Al termine del percorso saprà riconoscere e utilizzare le principali attrezzature e strumenti di cucina e le principali tecniche di cottura; sarà in grado di effettuare le preparazioni preliminari di cucina quali la pulizia e i tagli delle verdure, la preparazione dei fondi di cottura e le salse madri. Potrà occuparsi del corretto ricevimento, controllo e stoccaggio delle materie prime. Saprà mantenere in ordine le celle frigorifere e la dispensa. Saprà rispettare le norme igienico sanitarie e applicare, sotto il controllo del responsabile, il piano di autocontrollo HACCP. Sarà impiegato in tutte le operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro e delle attrezzature della cucina. Saprà relazionarsi nel contesto lavorativo con le figure di riferimento.

Corso in attesa di approvazione e finanziamento da parte della Regione Piemonte

Secondo il principio di Pari Opportunità, ai sensi della Legge 125/91 art. 4, prevede una partecipazione paritetica tra i generi.

Prerequisiti: essere in possesso di diploma di Scuola secondaria di I grado

Durata: 300 ore + 200 di stage

Costo per l'utente: il corso è completamente gratuito grazie ai fondi del programma GOL

Attestato finale: qualifica professionale – 2° livello EQF

Sede di svolgimento

FERDINANDO PRAT

Via Sant'Arborio Varmondo, 5 – 10015 Ivrea (TO)

Tel./Fax: +39 0125 1865420

Email: sede.ivreaprat@ciacformazione.it