

ID percorso	2998
Stato	Programmato
Figura professionale/Denominazione percorso	Operatore di cucina - Cuoco
Tipologia percorso	Percorso lungo
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Numero Ore	400
Descrizione Qualificazione	Supporta gli chef nella preparazione e nella proposizione estetica dei piatti da servire alla clientela. Si occupa di preparare e lavorare gli ingredienti necessari alla realizzazione di pasti caldi e freddi, di conservare ingredienti e semilavorati, di rispettare quanto previsto dal sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e, infine, di garantire le necessarie condizioni di sicurezza relativamente agli ambienti e alle attrezzature. Presta generalmente servizio in qualità di dipendente presso strutture alberghiere dotate del servizio di ristorazione, presso mense collettive, fast food, ristoranti e agenzie di catering. A seconda della tipologia di struttura e della località in cui essa ha sede, il contratto di lavoro può essere o meno stagionale. Si rapporta, assumendosi la responsabilità' del proprio operato, allo chef, al maître e si relaziona con gli altri operatori di cucina.
Unità di competenza	1 - Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari 2 - Preparazione dei dolci 3 - Preparazione dei piatti complessi 4 - Preparazione dei piatti semplici 5 - Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività'. Non e' ammessa alcuna deroga
Descrizione esigenze espresse dalle filiere produttive	Supporta gli chef nella preparazione e nella proposizione estetica dei piatti da servire alla clientela. Si occupa di preparare e lavorare gli ingredienti necessari alla realizzazione di pasti caldi e freddi, di conservare ingredienti e semilavorati, di rispettare quanto previsto dal sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e, infine, di garantire le necessarie condizioni di sicurezza relativamente agli ambienti e alle attrezzature. Presta generalmente servizio in qualità di dipendente presso strutture alberghiere dotate del servizio di ristorazione, presso mense collettive, fast food, ristoranti e agenzie di catering. A seconda della tipologia di struttura e della località in cui essa ha sede, il contratto di lavoro può essere o meno

	stagionale. Si rapporta, assumendosi la responsabilità' del proprio operato, allo chef, al maître e si relaziona con gli altri operatori di cucina.
Ore di formazione teorica in presenza	400
Ore DAD (modalità sincrona)	
Ore stage	90
Sede formazione teorica	Sede operativa dell'Ente di formazione Via Camillo Cucca 21, Brusciano
Ore KC	30
Possibilità di formazione a distanza	
Dati azienda 1 sede Stage	The Verace Group Società Cooperativa RISTORANTE - PASTICCERIA - BAR Sede Legale :Via Tirone, 14 - 80031 Brusciano (Na) – Sede Operativa: Via Pagliarella, 80030 San Vitaliano NA
Indennità oraria	1€ l'ora
Unità formative	UF1 Competenze digitali (KC) UF2 - Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari UF3 - Preparazione dei dolci UF4 - Preparazione dei piatti complessi UF5 - Preparazione dei piatti semplici UF6 - Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari UF7 Stage