

SCHEDA SINTETICA DEL CORSO

Numero corso
16170

Titolo corso
Addetto qualificato alla cucina (cuoco)

Sezione
Sezione 1 (Profili completi)

Soggetto attuatore
API SERVIZI SRL

Sedi del corso (numero sedi: 2)	
N. Sede:	1
Denominazione:	Api Servizi srl
Indirizzo:	Via Manara
N. civico/piano:	6
CAP:	05100
Provincia:	TR
Comune:	Terni
Telefono:	0744407623
Stato accreditamento sede:	La sede è già stata accreditata
La sede è destinata all'erogazione di attività di FAD:	No

N. Sede:	2
Denominazione:	Centro di Formazione Professionale
Indirizzo:	Strada di Pentima
N. civico/piano:	4
CAP:	05100
Provincia:	TR
Comune:	Terni
Telefono:	0744407623
Stato accreditamento sede:	La sede è già stata accreditata
La sede è destinata all'erogazione di attività di FAD:	No

Numero di destinatari
15

Durata ore				
Titolo Segmento/UFC	Denominazione della UC di riferimento	Costo	Durata (ore)	di cui erogate in Fad
Segmento di accoglienza e messa a livello	--	2,00 €	2:00	--
Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma	Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma	60,00 €	6:00	--
L'attività professionale di addetto alla cucina	Esercitare la professione di addetto qualificato alla cucina	50,00 €	5:00	--
Il settore della ristorazione	Operare nel settore della ristorazione	120,00 €	12:00	--
Pianificazione dell'offerta gastronomica	Pianificare l'offerta gastronomica e definire le necessità di approvvigionamento	500,00 €	50:00	--
Preparazione di semi-lavorati	Preparare e conservare semilavorati - cucina	280,00 €	28:00	--
Antipasti caldi e freddi	Preparare antipasti caldi e freddi	200,00 €	20:00	--
Primi piatti	Preparare primi piatti	436,00 €	34:00	--
Secondi piatti	Preparare secondi piatti	636,00 €	54:00	--
Pietanze a base di uova e/o formaggi	Preparare pietanze varie a base di uova e/o formaggi	200,00 €	20:00	--
Piatti della tradizione umbra	Preparare piatti della tradizione umbra	496,00 €	40:00	--
Preparazione e conservazione dei prodotti di pasticceria	Realizzare prodotti di pasticceria	320,00 €	32:00	--
Farciture e decorazioni	Realizzare farciture e decorazioni – dolci e dessert	120,00 €	12:00	--
Gestione delle scorte	Monitorare le scorte di cucina	180,00 €	18:00	--
Organizzazione del lavoro in cucina	Organizzare il posto di lavoro e programmare la sequenza di evasione degli ordini	100,00 €	10:00	--
Elementi di gestione delle risorse umane e di lavoro in team	Coordinare i collaboratori nella realizzazione del servizio – Strutture ricettive	40,00 €	4:00	--
Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione	100,00 €	10:00	--
Sicurezza sul luogo di lavoro	Lavorare in Sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione	80,00 €	8:00	--

Valutazione della qualità dei servizi erogati	Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive	80,00 €	8:00	--
Totale durata del percorso			373:00	0:00

Tipologia dei destinatari e eventuali requisiti di accesso	
Tipologia di destinatari:	Il corso si rivolge a occupati/disoccupati/inoccupati che abbiano assolto al diritto dovere all'istruzione e alla formazione
Requisiti di ammissione:	Aver assolto al diritto dovere all'istruzione e alla formazione
Modalità di accertamento del possesso individuale dei requisiti di ammissione:	Autocertificazione del candidato
Previsione e modalità di riconoscimento del credito di ammissione :	Non prevista

Eventuali aziende che hanno mostrato interesse al progetto (numero aziende: 0)

Periodi e orario di svolgimento del corso
<p align="center">PERIODI E ORARI DI SVOLGIMENTO</p> <p>Sono previste più edizioni durante l'arco dell'anno. La loro attivazione è, quindi, costante e comunque subordinata al raggiungimento del numero minimo di partecipanti (5) per singola edizione.</p> <p align="center">ORARI DI SVOLGIMENTO E ORGANIZZAZIONE DEL CALENDARIO</p> <p>Il corso è organizzato in incontri della durata di 4 ore ciascuno, in orari e con cadenza settimanale da concordare con il gruppo-classe.</p>

Profilo professionale
Addetto qualificato alla cucina (cuoco)

Competenze oggetto di apprendimento
Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma
Esercitare la professione di addetto qualificato alla cucina
Operare nel settore della ristorazione
Pianificare l'offerta gastronomica e definire le necessità di approvvigionamento
Preparare e conservare semilavorati - cucina
Preparare antipasti caldi e freddi
Preparare primi piatti
Preparare secondi piatti
Preparare pietanze varie a base di uova e/o formaggi
Preparare piatti della tradizione umbra
Realizzare prodotti di pasticceria

Realizzare farciture e decorazioni – dolci e dessert
Monitorare le scorte di cucina
Organizzare il posto di lavoro e programmare la sequenza di evasione degli ordini
Coordinare i collaboratori nella realizzazione del servizio – Strutture ricettive
Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione
Lavorare in Sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione
Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive

Argomenti trattati
Segmento di accoglienza e messa a livello
Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma
L'attività professionale di addetto alla cucina
Il settore della ristorazione
Pianificazione dell'offerta gastronomica
Preparazione di semi-lavorati
Antipasti caldi e freddi
Primi piatti
Secondi piatti
Pietanze a base di uova e/o formaggi
Piatti della tradizione umbra
Preparazione e conservazione dei prodotti di pasticceria
Farciture e decorazioni
Gestione delle scorte
Organizzazione del lavoro in cucina
Elementi di gestione delle risorse umane e di lavoro in team
Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro
Sicurezza sul luogo di lavoro
Valutazione della qualità dei servizi erogati

Tipo di attestazioni rilasciate	
Tipo di attestazione obbligatoria prevista:	Attestato di qualifica di cui è richiesto il rilascio alla Regione
Eventuali altre attestazioni di cui è previsto il rilascio:	Rilascio dell'attestato di frequenza corso HACCP valido ai fini di legge

Costi per la frequenza dell'attività formativa
La QUOTA INDIVIDUALE MASSIMA di partecipazione al corso è di Euro 4.000,00. Si precisa che l'attivazione di ogni singola edizione è subordinata al raggiungimento di un numero minimo di partecipanti pari a: 5.

Soggetto attuatore (il Legale Rappresentante)

Data _____

Firma _____