

### FIGURA PROFESSIONALE

Il Cuoco opera nelle cucine di ristoranti, alberghi, mense, esercizi gastronomici in genere. Esegue le principali ricette della cucina nazionale ed internazionale ed è in grado di collaborare all'elaborazione di un menù per le diverse occasioni.

Rileva i caratteri organolettici delle merci e conosce le nozioni della dietetica, contribuisce all'organizzazione degli acquisti in base alle necessità.

Realizza le preparazioni di base della "cucina classica" in autonomia. Utilizza le attrezzature di cucina classiche e di ultima generazione ed è in grado di provvedere alla composizione del piatto dalla fase di progettazione alla realizzazione.

### COMPETENZE

- Eseguire in autonomia le principali ricette della cucina nazionale internazionale e locale.
- Formulare la composizione dei menù.
- Provvedere agli ordini, alla verifica della qualità della merce e al controllo del costo alimentare.
- Percepire i bisogni dei consumatori interpretando le tendenze e gli adeguamenti agli stili alimentari e alle diverse occasioni.
- Adottare comportamenti conformi alle norme TU 81/2008 in materia di salute e sicurezza dei lavoratori.

### CONTENUTI

- Igiene, sicurezza sul lavoro e primo soccorso.
- Principi di scienze dell'alimentazione.
- Tecnologia di cucina, esercitazioni pratiche di cucina.
- Amministrazione alberghiera.

### METODOLOGIE

La modalità formativa prevede l'alternanza di fasi teoriche di presentazione degli argomenti con fasi esercitative guidate.

Ciascun partecipante potrà usufruire di cucina attrezzata e di postazione di lavoro. I formatori possiedono esperienza specifica del proprio ambito di intervento.

PREREQUISITI	MODALITÀ PAGAMENTO	ATTESTAZIONE FINALE
Assolvimento dell'obbligo scolastico e formativo. Per i cittadini stranieri certificazione di competenza linguistica livello A2 o superiore.	Acconto (caparra confirmatoria) del 50% al momento dell'iscrizione, saldo del 50% a metà corso. Il partecipante potrà usufruire di una forma di pagamento rateale ricorrendo a finanziamento concesso da parte di Istituto Finanziatore che erogherà la somma relativa direttamente a ENAIP VENETO i.s. all'avvio del corso.	Attestato di Qualifica Professionale rilasciato dalla Regione del Veneto, comprensivo di Abilitazione alla somministrazione di alimenti e bevande (ex REC).
<b>ISCRIZIONE</b>	<b>DESTINATARI</b>	
L'iscrizione dovrà avvenire presso la sede del corso oppure on-line dal sito <a href="http://www.enaip.veneto.it">www.enaip.veneto.it</a>	Il corso è rivolto a tutti, anche a coloro che non possiedono esperienza specifica nel settore.	
<b>PREZZO</b>	<b>AVVIO ATTIVITÀ E FREQUENZA</b>	<b>DURATA</b>
<b>Euro 2.600,00</b>	Ottobre 2019, orario serale	<b>Ore 650</b> di cui: - 350 ore di teoria - 300 ore di stage

### SEDE DEL CORSO E PER INFORMAZIONI:

Enaip Veneto CSF Conegliano

Via le Venezia, 12

orario: dalle 9.00

alle 13.00

Tel. 0438 427182 Cell. 380 1045220

(rif. Stefania Fabiano Di Gregorio)

Email: [stefania.fabiano@enaip.veneto.it](mailto:stefania.fabiano@enaip.veneto.it)

### FOLLOW US!



#enaipveneto  
#gentedienaipveneto  
[www.enaip.veneto.it](http://www.enaip.veneto.it)