



CORSO AIUTO CUOCO INTENSIVO - FULL TIME

DESCRIZIONE

Il corso prevede lezioni teorico-pratiche per formare una figura professionale con una solida base di conoscenze spendibili facilmente nel mondo del lavoro. Tradizione ed innovazione si fondono in questo corso, strutturato affinché ogni allievo sappia valorizzare i prodotti, dando vita a piatti più o meno complessi: si parte da un attento studio della materia prima, per poi passare alla disamina delle tecniche di preparazione, cottura e conservazione, attraverso l'insegnamento dell'utilizzo di tecnologie innovative, nel rispetto delle norme HACCP e delle norme di prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro. Le classi sono a numero chiuso, al fine di garantire a ogni allievo un efficace e sicuro apprendimento.



Costo del corso € 3.500,00 + iscrizione € 500,00 (IVA esente grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo del corso comprende:

- attestato di frequenza della scuola A Tavola con lo Chef
- attestato HACCP sostitutivo del libretto sanitario (DGR Lazio 825/09 e Reg. CE 852/04)
- attestato sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs 81/08)
- iscrizione per un anno alla Federazione Italiana Cuochi
- divisa completa e scarpe antinfortunistica
- dispensa e materiale didattico
- borsone per il trasporto di divisa e materiale didattico
- custodia personalizzata con logo della scuola per set di coltelli professionali
- set di coltelli in comodato d'uso
- materie prime e di consumo
- assicurazione INAIL
- assicurazione privata antinfortunistica per la durata di un anno
- uso delle attrezzature dei laboratori.

Formare professionisti di successo che, in brevissimo tempo, raggiungano il loro obiettivo lavorativo.

Far emergere le propensioni e le capacità di ogni allievo, aiutandolo a trovare la sua giusta collocazione nel mondo del lavoro.

Acquisire la conoscenza delle tecniche di conservazione, preparazione e cottura delle materie prime e dei semilavorati, al fine di preparare ricette di qualità ed equilibrate dal punto di vista nutrizionale.

Svolgere consapevolmente e in piena autonomia operativa il proprio ruolo, utilizzando attrezzature e tecniche moderne, nel rispetto delle norme HACCP e delle norme di prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro.

I moduli formativi del corso sono:

1. **Salute e sicurezza in ambiente di lavoro:** 10 ore di formazione



obbligatoria con rilascio dell'attestato secondo la normativa D. Lgs 81/08.

2. **Igiene degli alimenti e procedure HACCP:** 6 ore di formazione obbligatoria con rilascio dell'attestato di Responsabile del Piano di Autocontrollo HACCP secondo la normativa europea (Reg. CE 852/04) e regionale (DGR Lazio 825/09).

3. **Merceologia degli alimenti:** tutte le informazioni sulle varie categorie merceologiche, per conoscere a fondo la materia prima ed utilizzarla al meglio, esaltandone le caratteristiche nutrizionali.

4. **Organizzazione del servizio e di una brigata di cucina:** focus sull'organizzazione di una brigata di cucina, su come organizzare un servizio, sui ruoli e le competenze di ogni figura professionale.

5. **I coltelli:** come riconoscerli ed utilizzarli correttamente.

6. **Le verdure, i legumi, i cereali, i tuberi:** dall'acquisto alla mondatura, dal taglio alla cottura, per esaltarne sapore, valori nutrizionali e presentazione.

7. **Fondi e salse:** disamina e concreto utilizzo di tutti i fondi, i roux, i brodi, le salse utilizzati in cucina con attenzione alla loro conservazione e di utilizzo.

8. **Primi piatti e zuppe:** preparazione dei più importanti e conosciuti sughi e zuppe laziali, regionali e nazionali partendo dalla storia di ogni ricetta.

9. **Pasta fresca:** studio e preparazione dei vari impasti per la preparazione di tutti i formati di pasta fresca (farcita, timballi, etc...).

10. **Frittura:** conoscenza ed esecuzione dei vari tipi di frittura (con panatura e con pastella) come: alla francese, all'inglese, all'italiana, alla romana, per doratura.

11. **Carne:** disamina completa e dettagliata con annessa preparazione di tutti i tipi di carne (bovina, ovina e caprina, suina, animali da cortile, selvaggina).

12. **Pesce:** studio approfondito di tutti i prodotti ittici e realizzazione di varie ricette tipiche della tradizione italiana

13. **Pasticceria:** focus sulla pasticceria da ristorazione, con la preparazione di ricette classiche e moderne: ogni ricetta funge da spunto per trattare le basi della pasticceria per rendere autonomo l'alunno nella creazione di ricette personali.

14. **La tecnologia in cucina:** lezioni dedicate alla tecnologia e all'utilizzo delle moderne attrezzature per conservare e cucinare gli alimenti, esaltandone la freschezza e il gusto.

15. **Food cost:** studio delle singole voci di costo (dirette e indirette) al fine di capire il giusto prezzo per ogni piatto e per ottenere così il congruo margine di guadagno.



16. Sessioni di verifica: verifiche intermedie per valutare l'apprendimento di ogni alunno.

Alla verifica finale potranno essere ammessi solo gli alunni che avranno frequentato almeno i 4/5 (o l'80%) delle ore di formazione previste dall'intero percorso formativo. L'esame si svolgerà in una giornata nella quale si effettueranno la prova teorica e la prova pratica, entrambe sostenute davanti a una commissione esaminatrice composta dai docenti del corso e esperti del settore.

Al termine del corso e dopo aver superato l'esame finale, l'alunno riceverà:

- attestato di frequenza della scuola A Tavola con lo Chef
- attestato HACCP sostitutivo del libretto sanitario (DGR Lazio 825/09 e Reg. CE 852/04) (frequenza obbligatoria 6 ore)
- attestato di sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs 81/08) (frequenza obbligatoria 10 ore).

