



CORSO AIUTO CUOCO QUALIFICA REGIONALE

DESCRIZIONE

Il corso prevede lezioni teorico-pratiche e uno stage formativo per formare operatori della ristorazione specializzati, in grado di inserirsi nel mondo del lavoro in breve tempo. 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. Completano l'offerta formativa lezioni di: panificazione da ristorazione, pasticceria salata, contrattualistica del lavoro, food cost, principi nutrizionali per una cucina alternativa e del futuro. Le classi sono a numero chiuso, al fine di garantire a ogni allievo un efficace e sicuro apprendimento.

Costo del corso € 6.000,00 + iscrizione € 500,00 — IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo del corso comprende:

- attestato di qualifica professionale in caso di superamento dell'esame finale
- attestato di frequenza al corso della scuola A Tavola con lo Chef
- attestato come responsabile del piano di Autocontrollo HACCP sostitutivo del libretto sanitario (DGR Lazio 825/09 e Reg. CE 852/04)
- attestato di 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 del corso di un anno
- uso delle attrezzature dei laboratori.

Per poter accedere al corso il candidato dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti:

- aver compiuto la maggiore età
- aver assolto l'obbligo scolastico
- se cittadino straniero, ai precedenti requisiti si aggiungono i seguenti: se comunitario deve conoscere la lingua italiana, se extracomunitario oltre a questo deve anche avere un permesso di soggiorno valido per tutta la durata del corso.

Il livello di conoscenza della lingua italiana sarà valutato preventivamente attraverso un test e un colloquio.

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:** 20 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.- **La contrattualistica del lavoro:** disamina dettagliata sulla normativa di settore. Diritti e doveri nel rapporto di lavoro analizzati dal punto di vista dell'imprenditore e del dipendente.
- 5.- **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
- 6.- **I coltelli:** come riconoscerli ed utilizzarli correttamente.
- 7.- **Le verdure, i legumi, i cereali, i tuberi:** dall'acquisto alla mondatura, dal taglio alla cottura, per esaltarne sapore, valori nutrizionali e presentazione
- 8.- **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.
- 9.- **Primi piatti e zuppe:** preparazione dei più importanti e conosciuti sughi e zuppe laziali, regionali e nazionali partendo dalla storia di ogni ricetta.
- 10.- **Pasta fresca:** studio e preparazione dei vari impasti per la preparazione di tutti i formati di pasta fresca (farcita, timballi, etc...)
- 11.- **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.

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

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

14. **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

15. **Pane da ristorazione e Pasticceria salata:** partendo dalla disamina delle farine, passando per i lieviti e le loro proprietà si preparano prodotti di gastronomia e da buffet oltre a vari tipi di pane da ristorazione

16.- **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.

17.- **Principi nutritivi:** analisi degli alimenti dal punto di vista nutrizionale, e preparazione di alcune ricette tipiche della tradizione rivisitate in chiave "salutistica"

18.- **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

19.- **Sessioni di verifica:** 5 verifiche dedicate ai moduli più rappresentativi (verdure, primi piatti, carne, pesce, pasticceria) per valutare l'apprendimento di ogni alunno.

Il corso prevede un periodo di stage a completamento della formazione ricevuta in aula/laboratorio ed è propedeutico all'ammissione all'esame finale.

Lo stage è svolto in strutture selezionate dalla scuola ed è supportato dalla presenza di un tutor.

L'esame si articolerà in due giornate nelle quali saranno svolte la prova teorica e la prova pratica, entrambe sostenute davanti a una commissione esaminatrice composta dal rappresentante della Regione, di altri enti istituzionali e dai docenti titolari del corso.

All'esame finale potranno essere ammessi solo gli alunni che avranno



frequentato almeno l'80% delle ore di formazione previste dall'intero percorso formativo.

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

- attestato di qualifica legalmente riconosciuto (ai sensi della L.R. 23/92 e L. 845/78) a livello regionale, nazionale ed europeo
- attestato di frequenza al corso della scuola A Tavola con lo Chef
- attestato come responsabile del piano di Autocontrollo HACCP sostitutivo del libretto sanitario (DGR Lazio 825/09 e Reg. CE 852/04) (frequenza obbligatoria 20 ore)
- attestato di sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs 81/08) (frequenza obbligatoria 10 ore).

