



AD FORMANDUM

impresa sociale socialno podjetje

*Tvoja izobraževalna agencija
La tua agenzia formativa*

Percorso di istruzione e formazione professionale leFP

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

CUOCO



AD FORMANDUM

TRIESTE/ Via Ginnastica 72
GORIZIA/ Via Della Croce 3

CONTATTI

040 566360
0481 81826

MAIL

info@adformandum.org



Preparare con gusto e creatività piatti tradizionali, appartenenti alle diverse cucine regionali o piatti internazionali, soddisfare le variegate esigenze dei clienti... è un'arte.

E' la creatività in padella.

Tra i compiti professionali del cuoco

gestire l'approvvigionamento e la conservazione delle materie prime
organizzare il lavoro in cucina per la preparazione delle pietanze rispettando gli ordini
preparare semilavorati (impasti base, fondi, sughi, creme)
produrre le diverse pietanze applicando il tipo di cottura più adatto
predisporre le porzioni e allestirle in modo creativo in piatti e vassoi da portata



*Le materie di studio
culturali:*

lingue (italiano, sloveno, tedesco, inglese)
matematica
storia, diritto-economia
informatica

professionali:

tecniche di cucina
merceologia e tecnologia alimentare
igiene alimentare
tecniche di conservazione e trasformazione dei cibi
sistemi di cottura
comunicazione
gestione aziendale

Durata

3 anni (3.168 ore)

Stage

Nel secondo e terzo anno

Certificazione

Qualifica di formazione professionale di terzo livello europeo

Riservato a

Ragazzi/e 14--18 anni di ogni nazionalità

Titolo di studio

Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)

Frequenza ed orario

Da lunedì a venerdì, mattina e pomeriggio; sabati liberi

Il corso è gratuito.