

### FIGURA PROFESSIONALE

Il Cuoco opera nella 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 del 40% del costo all'iscrizione. Successiva tranches il primo giorno del corso. Saldo a metà del corso. Si vedano le Condizioni Generali riportate nel sito	Attestato di Qualifica Professionale rilasciato dalla Regione del Veneto, comprensivo di Abilitazione alla somministrazione di alimenti e bevande (ex REC).
<b>ISCRIZIONE</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>		
PREZZO	DESTINATARI	DURATA
<b>Euro 2.500,00</b>	Il corso è rivolto a tutti, anche a coloro che non possiedono esperienza specifica nel settore.	<b>Ore 650</b> di cui: - <b>350</b> ore di teoria - <b>300</b> ore di stage

**FOLLOW US!**



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