

## **CORSI AREA RISTORAZIONE / PRODUZIONI ALIMENTARI**

### **ADDETTO DI CUCINA**

#### **Tipologia**

Formazione permanente / continua / specializzazione

#### **Profilo professionale**

Il corso si rivolge a tutti coloro che intendono intraprendere la professione di addetto di cucina. L'addetto di cucina supporta cuochi e aiutocuochi nella preparazione degli ingredienti, nell'esecuzione di lavori di conservazione dei cibi e nella pulizia di locali e delle attrezzature.

#### **Competenze richieste all'Addetto di cucina**

- effettuare la conservazione degli alimenti di cucina
- effettuare la preparazione di ingredienti per cucina
- effettuare la pulizia delle attrezzature di cucina

#### **Requisiti di accesso al corso**

- 1) Aver compiuto il 18° anno di età alla data di iscrizione al corso
- 2) Assolvimento dell'obbligo scolastico

#### **Per gli stranieri** Oltre al punto 1)

- 3) Essere in possesso di regolare permesso di soggiorno o in attesa di rinnovo, documentato dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.
- 4) capacità di espressione e di comprensione orale e scritta della lingua italiana a un livello tale da consentire la partecipazione al percorso formativo. Tale conoscenza viene valutata da Cr.Forma tramite un test.

#### **Sede**

Via Cesari, 7 – **Cremona**

Il corso si svolge nel laboratorio di cucina attrezzato di Cr.Forma con possibilità di verificare l'immediata applicabilità delle nozioni ricevute.

Durante il corso saranno previste visite didattiche.

#### **Durata e articolazione**

100 ore

2 incontri settimanali dalle 14.30 alle 18.30

#### **Titolo rilasciato**

Attestato di competenze di addetto di cucina.

Il rilascio dell'attestato è subordinato al superamento di una prova finale di accertamento delle competenze acquisite.

**Costo**

€ 700,00 (possibilità di rateizzare il costo)

**Possibilità di impiego**

Ristorante, struttura turistico ricettiva, cucina di una grande impresa di ristorazione o in una agenzia di catering.

**Modalità di iscrizione**

Compilazione della scheda anagrafica completa di:

- fotocopia carta d'identità
- fotocopia del codice fiscale

**Programma del corso****PARTE GENERALE**

Gestione operativa dell'ambiente di cucina

Le attrezzature di lavoro

Merceologia, dietologia e scienze dell'alimentazione

Lavorare come addetto di cucina: norme giuridiche e sicurezza sul lavoro

**SICUREZZA ALIMENTARE**

Normativa igienica dei prodotti alimentari

Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno

L'igiene nella lavorazione degli alimenti

Le vie di contaminazione degli alimenti e la loro prevenzione

HACCP e autocontrollo: obiettivi e scopi

Abbigliamento e igiene personale

Modalità di conservazione dei cibi

Tracciabilità/rintracciabilità

Controlli, monitoraggio e autorità di vigilanza sanitaria

**ESERCITAZIONI PRATICHE**

Trattamento delle materie prime e semilavorati in cucina

Preparazione di semilavorati e piatti a base di vegetali, carni, pesce, pasta, pizzeria e pasticceria

Tecniche di cucina: tagli di base, utilizzo del pentolame corretto, presentazione del piatto, tecniche di manipolazione e trattamento di vegetali crudi, carni crude, prodotti ittici crudi, tecniche di cottura della salsa, indicatori della bontà e qualità dei vegetali delle carni dei prodotti ittici.

Ricettario di base relativo a salse e condimenti

Preparazioni gastronomiche semplici sulla base delle caratteristiche del prodotto da realizzare e delle tecniche da applicare.

**Per informazioni**

Cremona – Segreteria didattica – Tel. 0372/403454 – 452