



DIVENTA **CUOCO/CHEF**



DOVE LAVORA

Può lavorare nei ristoranti tradizionali, innovativi o di lusso, nelle grandi catene alberghiere o per le società di catering per i banchetti, nelle pizzerie, nelle mense, nelle gastronomie dei supermercati. E' un lavoro molto ricercato all'estero, dove il cuoco italiano gode della reputazione della cucina italiana



CARATTERISTICHE

E' curioso per i sapori e le ricette, tradizionali e innovative, regionali e internazionali. Sa lavorare sotto pressione e a ritmi intensi, rispetta le regole di sicurezza e di igiene. E' flessibile circa gli orari di lavoro e sa lavorare in gruppo



COSA FA

È un lavoro molto vario: il cuoco può essere incaricato di creare nuovi piatti o di cucinare quelli tradizionali, di preparare piatti veloci o pasti più elaborati, di lavorare da solo o con altri collaboratori. In tutti i casi, il cuoco decide il menù, seleziona gli ingredienti e fa la spesa, prepara, cucina e impiatta antipasti, piatti di pasta, carni, pesci, verdure e dolci



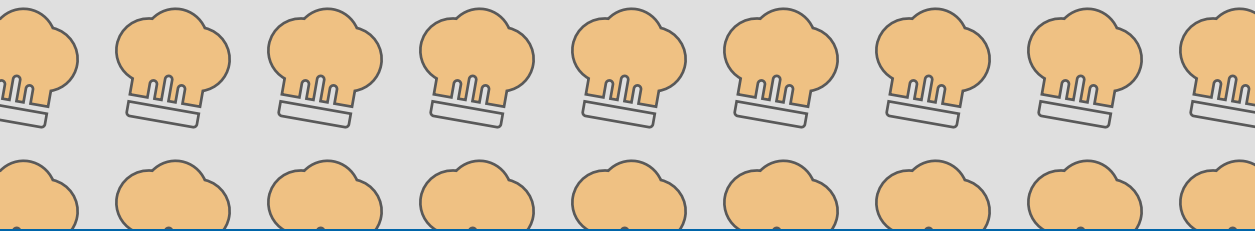
COME DIVENTI

CUOCO/CHEF

Scopri il nostro percorso



- ▶ Alternanza Scuola-Lavoro in Italia e all'estero
- ▶ Esperienze reali in partnership con aziende
- ▶ Eventi di matching e inserimento lavorativo con imprese del settore
- ▶ Inserimento curriculum sul portale Zanardelli Aziende
- ▶ Possibilità di svolgere il percorso tramite l'Apprendistato di 1° livello (pag. 44)



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Preparazione degli Alimenti e Allestimento Piatti

CLUSANE PONTE DI LEGNO

TITOLO ACQUISITO

Qualifica di Istruzione e Formazione Professionale di III livello EQF, rilasciata da Regione Lombardia, valida su tutto il territorio nazionale e UE.

SBOCCHI FORMATIVI

1. Possibilità di accedere al quarto anno nel percorso di **Tecnico di Cucina** (Annuale, 990 ore). Titolo acquisito: Diploma Professionale Regionale di Istruzione e Formazione Professionale di IV livello EQF, rilasciato da Regione Lombardia, valido su tutto il territorio nazionale e UE.
2. A conclusione del 4° anno, possibilità di prosecuzione nel 5° anno presso Istituti Professionali al fine di ottenere il diploma di maturità

COMPETENZE DI BASE

Lingua italiana, Lingua inglese, Diritto e Economia, Storia e Geografia, Matematica, Scienze, Informatica, IRC, Attività motorie, Personalizzazione

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

Sicurezza/Ambiente/Qualità, Laboratorio cucina, Merceologia igiene e dietologia/Scienze dell'alimentazione, 2° lingua straniera*, Marketing e gestione d'impresa, Inglese professionale, Tecnica turistica alberghiera
(*opzionale in base alla sede)

DURATA

- ▶ **TRIENNALE**
- ▶ **990 ORE** annue
- ▶ Dal **LUNEDÌ** al **VENERDÌ**

AREE FORMATIVE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO
COMPETENZE BASE	499	389	340	360
TECNICO-PROFESSIONALI	491	321	290	230
STAGE	-	640		400
TOTALE ORE	990	990	990	990

SETTORE AGROALIMENTARE E TURISMO/SPORT