

ADDETTO ALLA CUCINA

Questa figura professionale è molto richiesta nel settore dell'offerta di servizi di ristorazione sul territorio. Opera in cucina ed è in grado di intervenire su aspetti e processi tecnici e operativi della ristorazione e della cucina, dell'organizzazione e della produzione di servizi di qualità.

Il corso permette l'acquisizione di competenze attualmente e concretamente spendibili nella maggior parte delle strutture turistiche e di ristorazione, l'utilizzo di tecniche alimentari innovative, assicurando il rispetto degli standard di qualità e di sicurezza conformi alle normative di settore. La figura, inoltre, può evolvere in un ruolo di tipo organizzativo e gestione e nella gestione autonoma di un'attività imprenditoriale.

Caratteristiche dei destinatari

Il corso, **della durata di 200 ore**, si rivolge a candidati con i seguenti requisiti:

- età compresa tra i 16 e i 29 anni;
- disoccupati o inoccupati;
- non inseriti in percorsi scolastici, universitari o di formazione.

Articolazione didattica

Il corso punta allo sviluppo di capacità pratiche operative, anche attraverso la formazione di laboratorio, delle specifiche aree di competenze e conoscenze proprie della figura del repertorio regionale delle figure professionali pugliesi di "Tecnico di Cucina" (codice 455).

Segue il dettaglio della struttura didattica complessiva del corso, suddiviso in diversi moduli formativi, ognuno dei quali riconducibile alle seguenti sfere/unità di competenza:

- I. UC 1986: *Elaborare e sviluppare piatti complessi, scegliendo materie prime di qualità e tecniche di cottura e di preparazione innovative* – 70 ore;
- II. UC 1985: *Organizzare il lavoro e la brigata di cucina* – 20 ore;
- III. UC 1987: *Elaborare e proporre al cliente (anche in lingua straniera) menù, che contengano elementi innovativi e della tradizione attraverso proposizioni estetiche originali* – 60 ore;
- IV. UC 1988: *Impiattare, presentare, guarnire e decorare un elaborato culinario* – 20 ore;
- V. UC 1989: *Ideare, progettare e realizzare banchetti e buffet* – 30 ore.

Attestazioni finali

La valutazione finale sarà diretta a valutare il grado di raggiungimento degli obiettivi formativi previsti, attraverso la verifica degli apprendimenti e delle altre maturazioni individuabili negli allievi/e a seguito della frequenza stessa.

Al termine, verrà rilasciata l'Attestazione finale di Dichiarazione degli Apprendimenti.

Ai fini del suo rilascio, è obbligatoria la frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del corso.