

## AIUTO CUOCO (profilo 4000)

Autorizzato dalla Regione Marche Ambito Territoriale di Macerata (MC) con DDPF n. 491 del 03/06/2020

Codice progetto 1019661

**Ore 610**

### **FINALITA'**

*Il percorso di aiuto cuoco consente di acquisire tutte le competenze necessarie per lavorare sia in proprio che all'interno di un ristorante. L'aiuto cuoco ha la possibilità di progredire nella carriera come Cuoco/Capo partita e quindi Sous chef e Chef ed opera in team, in relazione con il cuoco, lo chef, il maitre, garantendo l'accordo con tutto lo staff di cucina. Opera a diretto contatto con la clientela svolgendo attività di accoglienza. Lavora in settori della ristorazione, in ristoranti, alberghi o mense. Lavora al buffet e al servizio, collabora nella vendita di pietanze e di bevande, esegue lavori di preparazione pulizia e logistica. Effettua servizi di preparazione e distribuzione di cibi e bevande realizzando semplici menù ed il relativo servizio di ristorante e di bar. Gestisce il lavoro in modo sistematico, con ordine e metodo, anche nei momenti di punta, a soddisfazione della clientela.*

### **Moduli Didattici (UC):**

- |  |         |
|--|---------|
| ❖ Gestione in sicurezza di lavorazioni prevalentemente manuali con attrezzature o strumenti di semplice usabilità  | 70 ore  |
| ❖ Cura, controllo e igienizzazione delle attrezzature e dei luoghi di lavoro secondo le procedure di autocontrollo | 80 ore  |
| ❖ Supporto alla preparazione e allestimento dei piatti   | 130 ore |
| ❖ Preparazione preliminare delle materie prime   | 80 ore  |
| ❖ Stage  | 240 ore |
| ❖ Esami finali   | 10 ore  |

**ORARI LEZIONI:** da concordare con il gruppo di classe;

**REQUISITI PARTECIPAZIONE:** Maggiore età, esperienza lavorativa non coerente o irrilevante rispetto ai contenuti del percorso;

**RICONOSCIMENTO CREDITI:** nella fase preliminare relativa alla domanda di iscrizione, sarà richiesta documentazione necessaria a verificare l'esperienza lavorativa coerente e non coerente, titoli di studio acquisiti ed eventuali certificazioni acquisite presso altre Regioni. Pertanto sarà possibile riconoscere le competenze in ingresso, tali da definire le UC che saranno da certificare.

**MODALITA' DI PARTECIPAZIONE:** 2000.00 € con pagamento dilazionato

**SEDE PERCORSO FORMATIVO:** da definire in base alla provenienza delle domande di iscrizione

**SCADENZA ISCRIZIONI:** APERTE - modello placement –invio raccomandata a: ACCADEMIA SRL - Via Piermanni 3/B - 62010 Montecassiano (MC)

**MODALITA' DI SELEZIONE PER L'AMMISSIONE:** Nel caso in cui le domande di iscrizione idonee fossero superiori ai posti disponibili si effettuerà prova di selezione. Gli allievi di nazionalità straniera dovranno dimostrare tramite appositi test la conoscenza della lingua italiana. (N. posti 18)

**CERTIFICAZIONE RILASCIATA AL TERMINE DEL PERCORSO FORMATIVO:** A superamento di tutte le prove previste verrà rilasciato attestato di certificazione per l'intero profilo. Potranno accedere all'esame solamente gli allievi che non supereranno il 25% delle assenze.

### **ISCRIZIONI/INFORMAZIONI:**

**ACCADEMIA SRL**

Via Piermanni 3/B

62010 Montecassiano (MC)

Tel.-fax 0733/290433 - 290379

Cell. 347/1723952

e-mail: [info@futureconsulting.it](mailto:info@futureconsulting.it)

[www.accademia-srl.com](http://www.accademia-srl.com)