



## PROPOSTA FORMATIVA DIPLOMA PROFESSIONALE DI TECNICO DI CUCINA

### FINALITÀ

Il quarto anno per il conseguimento del diploma professionale attivato con modalità di apprendimento duale, in alternanza Scuola-Lavoro e/o attraverso il contratto di apprendistato, si caratterizza per una visione integrata del processo formativo, in cui la didattica e il momento applicativo sono interconnessi e i risultati di apprendimento sono frutto della combinazione tra la parte teorica in aula e le diverse formule di apprendimento pratico in azienda. L'iter formativo per il conseguimento del Diploma Professionale, è attivato prioritariamente con il Contratto di Apprendistato per il diploma professionale, ai sensi del D.Lgs n. 81 del 2015, e attraverso l'Alternanza Scuola/Lavoro, ai sensi del D. Lgs n.77 del 2005.

Il sistema Duale si propone prioritariamente le seguenti finalità:

- Sviluppare l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Favorire l'accompagnamento e l'inserimento lavorativo valorizzando le risorse personali, gli interessi, gli stili di apprendimento e le esperienze professionali dei giovani qualificati;
- Realizzare partenariati e reti tra le agenzie formative e le imprese presenti sul territorio per favorire l'incontro tra la domanda e l'offerta di lavoro, nonché la risposta in termini formativi alle esigenze delle imprese.

### PROFILO PROFESSIONALE

Il Tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.

<b>PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITÀ</b>	<b>Competenze</b>
<b>A. Gestione organizzativa del lavoro</b> Attività: - Definizione compiti, tempi e modalità operative - Coordinamento operativo - Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni - Ottimizzazione degli standard di qualità - Prevenzione situazioni di rischio	1.Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto.  2.Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.
<b>B. Rapporto con i fornitori</b> Attività: - Monitoraggio scorte e giacenze - Definizione e gestione ordini - Valutazione e selezione dei fornitori	3.Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento.
<b>C. Rapporto con i clienti</b> Attività: - Definizione dell'offerta - Rilevazione esigenze del cliente - Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente - Monitoraggio servizio - Rilevazione dati customer	4.Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente.

D. Definizione dell'offerta Attività: - Analisi richieste - Definizione prodotti - Predisposizione menù	5.Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto.
E. Preparazione di alimenti e pasti pronti per il cliente finale Attività: - Cucina alimenti - Allestimento piatti	6.Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative.

### **MODALITÀ DI SVOLGIMENTO**

- Totale ore corso: 990 (495 formazione d'aula - 495 formazione in azienda)
- Periodo: A.F. 2020/2021
- Contratto di Apprendistato di primo livello o Alternanza Scuola Lavoro presso aziende e uffici del settore
- Calendario formativo: dal lunedì al sabato in orario da definire
- Valutazione e certificazione delle competenze acquisite nella formazione d'aula e nella formazione in azienda ai fini dell'acquisizione dei crediti per l'ammissione agli esami conclusivi per il diploma professionale

### **DOCUMENTAZIONE RILASCIATA**

- Certificazione delle competenze
- Diploma professionale di Tecnico con l'indicazione dello specifico profilo professionale