



## **TECNICO DI CUCINA**

### **PROPOSTA FORMATIVA**

#### **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.

#### **DESCRIZIONE DELLA FIGURA 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 e allestimento dei piatti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e dell'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato.

Possiede competenze funzionali alla definizione dell'offerta di ristorazione, alla valorizzazione dei prodotti del territorio, all'approvvigionamento e conservazione delle materie prime, alla realizzazione e alla cura di prodotti cucinati e allestiti.

SETTORE: Servizi Turistici

PROCESSO: Servizi di ristorazione

SEQUENZA DI PROCESSO: Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi

ADA.19.13.28 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione

ADA.19.13.30 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina

ADA.19.13.31 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

ADA.19.13.866 Preparazione della pizza

#### **DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI**

Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente

Collaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio

Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti

Predisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela

#### **MODALITÀ DI SVOLGIMENTO**

Totale ore corso: 990 (495 formazione d'aula – 495 formazione in azienda con Contratto di Apprendistato di primo livello o in Alternanza Scuola Lavoro)

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

#### **TITOLO DI STUDIO RILASCIATO**

Certificazione delle competenze

**Diploma Professionale di Tecnico di Cucina**

Istruzione e Formazione Professionale ai sensi del Decreto legislativo n. 226/05

#### **REFERENZIAZIONE QNQ/EQF: LIVELLO 4**