

## Aiuto Cuoco

**Profilo di riferimento.** L'aiuto cuoco si occupa delle fasi di produzione di cibi/alimenti. Possiede capacità operative nella preparazione e realizzazione dei piatti e dei menù; opera con uno spiccato senso di organizzazione del lavoro e ha fatto proprie le corrette regole igieniche nella conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari.

**Requisiti destinatari.** Il corso è indicato per le persone senza (o con poca) esperienza nell'ambito della cucina, ma desiderose di acquisire le competenze tecniche e operative per svolgere la professione.

**Sede.** Il corso si svolgerà a Trento.

**Programma e durata.** Il percorso formativo, della durata complessiva di 184 ore, si compone dei seguenti moduli:

- M1** La figura professionale (4h)
- M2** Comunicazione come relazione (12h)
- M3** Principi di prassi igienica HACCP (8h)
- M4** Sicurezza sul lavoro (8h)
- M5** Organizzazione della cucina (8h)
- M6** Le materie prime (8h)
- M7** Preparazione di antipasti(8h)
- M8** Preparazione di primi piatti (16h)
- M9** Preparazione di secondi piatti (16h)
- M10** Brodi, salse e fondi (16h)
- M11** Tipologie di cottura (8h)
- M12** I dessert (8h)
- M13** Food design (8h)

### **M14** Laboratorio gastronomico (56h)

Il corso si svolgerà dal Lunedì al Venerdì e verrà completato in un periodo di 5 settimane. Gli orari saranno definiti in fase di avvio del corso. Il corso prevede un tirocinio facoltativo.

Data inizio 3/6/2019 – Data di fine 5/7/2019

**Quota di partecipazione.** La quota di partecipazione è di 2.000 euro e per i partecipanti **Disoccupati, Cassaintegrati e Inoccupati iscritti ai centri per l'impiego** è possibile coprirla interamente tramite specifico contributo dell'Agenzia del Lavoro.

**Certificazioni.** Al termine delle attività e previa frequenza del 80% delle ore previste, verrà rilasciato un **Attestato di partecipazione** che documenterà **le competenze acquisite**. Saranno inoltre rilasciati, previa verifica del superamento delle relative verifiche finali, i **certificati di Haccp e di Sicurezza**.



**Contenuti.** **M1** Scenari di riferimento, Competenze e mansionari della figura professionale, Gli sbocchi professionali. **M2** Comunicazione come relazione, Le dimensioni della comunicazione, La comunicazione interpersonale nel gruppo. **M3** Rischi e pericoli alimentari, Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP, Conservazione alimenti, Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, Igiene personale. **M4** Organizzazione della prevenzione aziendale, Rischi infortuni, meccanici, elettrici, attrezzature, microclima e illuminazione, DPI. **M5** Terminologia tecnica, L'organizzazione del lavoro in cucina, Caratteristiche delle attrezzature e degli utensili. **M6** Elementi di nutrizione, Caratteristiche organolettiche degli alimenti, Operazioni preliminari di preparazione degli alimenti e dei semilavorati. **M7** Antipasti freddi e caldi, Gli antipasti della cucina tradizionale, I finger food. **M8** Realizzazione di impasti diversi, Pasta alimentare fresca all'uovo, trafilata, farcita, Realizzazione pratica di ravioli, tortelli, cannelloni, lasagne, tagliatelle, gnocchi, La corretta cottura. **M9** Conoscere le tipologie di carne, i loro tagli e il loro impiego in cucina, Pulizia e porzionatura del pesce, Tecniche di cottura e conservazione. **M10** Realizzazione dei principali brodi: vegetale, di carne, fumetto di pesce, I principali fondi di cucina: fondi bianchi e fondi bruni, Realizzazione delle

vellutate. **M11** Bollitura e cottura a vapore, Cottura sottovuoto e al forno, L'arte di friggere, Marinare e affumicare. **M12** Preparazione di dolci caldi, freddi, semifreddi. **M13** Fondamenti dell'impiattamento **M14** Sessioni di training coordinato dallo chef e revisione dei risultati.

**Servizi post formativi.** Ai partecipanti sarà garantito un servizio di orientamento post formativo gratuito finalizzato a mettere in contatto l'allievo/a con **concrete opportunità lavorative** sia in contesto provinciale che internazionale. Attraverso la rete Eures Simmetrie è entrato infatti in contatto diretto con le camere del lavoro pubblico presenti in Germania ed Irlanda.

**Aziende convenzionate per tirocini.** Attualmente la richiesta di figure qualificate come aiuto cuoco da inserire in azienda in contesto provinciale permette di prevedere un buon successo occupazionale. A supporto di tale potenzialità Simmetrie ha inoltre già stipulato convenzioni per lo svolgimento di tirocini formativi con più di 50 esercizi presenti sul territorio provinciale.