

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 4/11/2019 – Data di fine 6/12/2019

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.



salse