

**C**OSA FA

Gestisce i processi per la produzione e la vendita di alimenti nella piccola, media e grande ristorazione intervenendo nella preparazione e nella cottura dei piatti, programmando menu e gestendo il servizio di cucina. Seleziona e ordina le materie prime, sceglie i fornitori e gestisce gli approvvigionamenti, cura lo stoccaggio delle scorte e organizza tutti gli eventi sia interni che esterni.

REQUISITI DI ACCESSO

Licenza di scuola secondaria di I grado (terza media) ed età inferiore a 18 anni.

DURATA E FREQUENZA

Corso triennale diurno, 990 ore per anno, con stage in azienda a partire dal secondo anno.

COSA PREVEDE IL PERCORSO**Competenze di base**

Italiano, storia e geografia, inglese, francese, matematica, informatica, economia-diritto, scienze naturali, scienze motorie, religione/alternativa.

Competenze professionali

Scienze e tecnologie alimentari, igiene e microbiologia, dietologia, sicurezza, laboratorio di tecniche di cucina base e avanzate per un totale di 12 ore settimanali.

LIL CORSO INSEGNA

- la creazione e la realizzazione di menu completi (antipasti, primi, secondi di carne e pesce, dolci), finger food, street food
- le tecniche di preparazione e di cottura classiche e innovative, l'impiattamento
- la gestione del magazzino secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO

Attestato di qualifica professionale in operatore della ristorazione - preparazione degli alimenti e allestimento piatti di III livello EQF.

PERCORSI FORMATIVI SUCCESSIVI

Dopo i tre anni di qualifica professionale, è possibile frequentare il IV anno per acquisire il **diploma professionale di tecnico di cucina** e successivamente accedere al V anno della scuola di stato per conseguire il diploma di maturità che dà accesso ai percorsi universitari.

DOVE LAVORA

All'interno di attività produttive di piccole, medie e grandi dimensioni come ristoranti, self-service, mense aziendali e di ristorazione collettiva, fast-food, pizzerie, stuzzicherie, wines-bar e anche hotel, villaggi turistici, navi da crociera.

Partecipazione a eventi e serate a tema, catering e banqueting. Esperienze on the job: stage, apprendistato di I livello, alternanza scuola-lavoro.

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI**Centro di Formazione Professionale
AFOL Metropolitana**

piazza Francesco Bianchi snc - Melegnano (MI)
tel. 02 9837 324 segreteria.melegnano@afolmet.it