

---

## CUOCO

---

Autorizzato dalla Regione Marche con DDS 839 del 28/09/2022

Cod. 1088033

**FINALITA'** Il percorso di cuoco consente di acquisire tutte le competenze necessarie per lavorare sia in proprio che all'interno di un ristorante. Il cuoco è il responsabile della cucina, competente in tutti gli aspetti della preparazione del cibo: è incaricato della creazione del menù e della realizzazione delle ricette, ed è il punto di riferimento per tutto lo staff in cucina. Il cuoco è la colonna portante della cucina, e ricopre un ruolo di grande responsabilità: deve essere in grado di coordinare in maniera razionale le mansioni dei vari dipendenti impegnati ai fornelli, di gestire gli acquisti alimentari rispettando il budget (così da garantire alla clientela sempre la massima qualità, riducendo al minimo gli sprechi), e ottenere il massimo dal lavoro in cucina. Lavora in settori della ristorazione, in ristoranti, alberghi o mense. Gestisce il lavoro in modo sistematico, con ordine e metodo, anche nei momenti di punta, a soddisfazione della clientela.

### **MODULI DIDATTICI:**

- ❖ Gestione in sicurezza di lavorazioni prevalentemente manuali con attrezzature o strumenti di semplice usabilità (20 ore)
- ❖ Cura, controllo e igienizzazione delle attrezzature e dei luoghi di lavoro secondo le procedure di autocontrollo (40 ore)
- ❖ Preparazione e allestimento dei piatti (80 ore)
- ❖ Ideazione e sviluppo ricette (40 ore)
- ❖ Approvvigionamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti (20 ore)
- ❖ Coordinamento del personale e della cucina (20 ore)
- ❖ Progettazione del menù (20 ore)
- ❖ Stage (160 ore)
- ❖ Esame finale (10 ore)

---

**Totale ore 410 di cui 120 ore di teoria (60 online su piattaforma zoom e 60 in presenza), 120 ore di pratica, 160 ore di stage e 10 ore di esami finali.**

**ORARI LEZIONI:** da definire con ogni gruppo classe

**REQUISITI PARTECIPAZIONE:** Compimento 18 anni di età. Titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti del corso.

**MATERIALE DIDATTICO** dispense di studio

**SEDE PERCORSO FORMATIVO** Ancona, Montecassiano, Pesaro, San Benedetto e Porto Sant'Elpidio

**SCADENZA ISCRIZIONI:** APERTE. Modello placement online – invio raccomandata a: FUTURE CONSULTING - Via Piermanni 3/B - 62010 Montecassiano (MC)

**CERTIFICAZIONE RILASCIATA AL TERMINE DEL PERCORSO FORMATIVO:** attestato di qualifica corrispondente all'intero profilo.

**INCLUSO NEL PREZZO il corso HACCP**

### **ISCRIZIONI/INFORMAZIONI:**

**ACCADEMIA SRL**

Via Piermanni 3/B

62010 Montecassiano (MC)

Tel. 0733/290433 - 290379

Cell. 347/1723952

e-mail: [info@futureconsulting.it](mailto:info@futureconsulting.it)

[www.futureconsulting.it](http://www.futureconsulting.it)

[www.accademia-srl.com](http://www.accademia-srl.com)