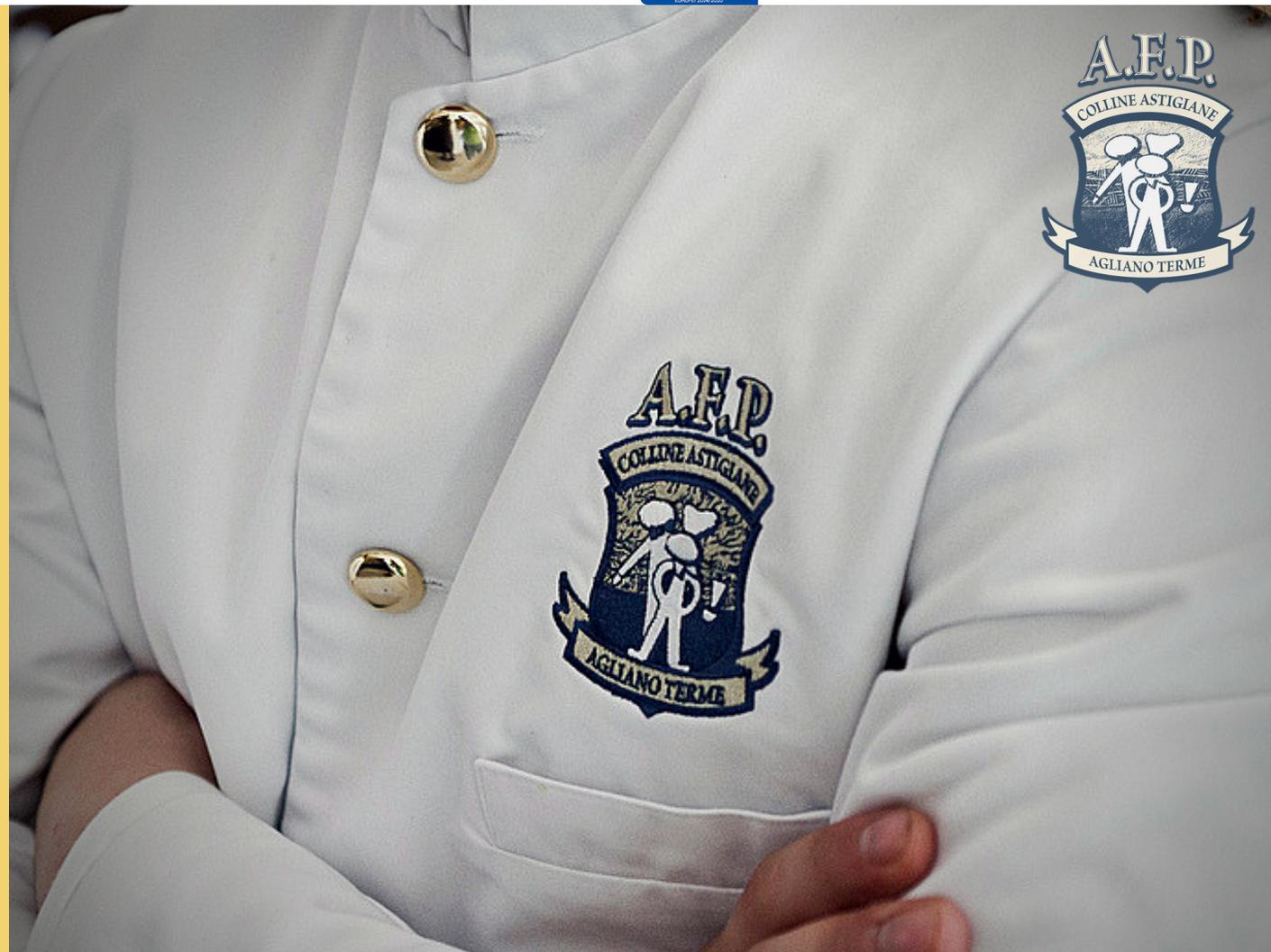


# A GREAT PLACE TO START



## CONTACT US

Agliano Terme.Regione S,Rocco,74 AT

Tel | 0141954079

[info@afp-collineastigiane.com](mailto:info@afp-collineastigiane.com)

[www.afp-collineastigiane.com](http://www.afp-collineastigiane.com)

## COLLABORATORE DI CUCINA

CORSO RICONOSCIUTO DALLA  
REGIONE PIEMONTE

## COLLABORATORE DI CUCINA

Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro.

L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.

Il collaboratore di cucina è in grado di lavorare a supporto del cuoco durante le diverse fasi di un servizio di ristorazione. Si occupa della scelta e preparazione delle materie prime, della loro preparazione e cottura secondo le ricette della cucina nazionale con particolare approfondimento alla cucina tradizionale regionale.

Conosce le norme di igiene e sicurezza vigenti e i principi della dietetica e dell'abbinamento dei cibi.

## ARGOMENTI DEL CORSO

### Competenze trasversali (90 ore):

- Accoglienza
- Progetto personale
- Pari opportunità
- Sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale del settore
- Organizzazione e qualità aziendale
  - Tecniche di comunicazione
- Preparazione e rielaborazione stage Stage (200 ore)

### Competenze professionali (210 ore):

- Principali terminologie tecniche di settore, attrezzature di servizio, utensili per la preparazione dei cibi
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti
  - Elementi di gastronomia
- Elementi di merceologia, in particolare prodotti enogastronomici regionali
  - Tecnica professionale di cucina



## DESCRIZIONE

Durata 500 ore di cui 200 di stage  
 Orario pre-serale: dalle 16.30 alle 20.30  
 (22.30 in caso di lezione pratica)  
 Destinatari Adulti (>=18 anni)  
 in possesso di licenza scuola secondaria  
 di primo grado (licenza media)



## CERTIFICAZIONI FINALI

Certificazione finale Qualifica  
 - Livello EQF 2

Al termine del corso, previo superamento dell'esame finale, verrà rilasciato dall'Ente Pubblico, l'attestato di Qualifica Professionale, comprensivo di allegato contenente l'indicazione delle competenze acquisite.

Per ottenere inoltre l'abilitazione all'esercizio delle attività di somministrazione (ex REC) è necessario frequentare un ulteriore corso (Somministrazione di alimenti e bevande) disponibile su richiesta presso le sedi di Agliano o di Asti dell' AFP Colline Astigiane.

## COSTI

Il corso è attivato grazie al co-finanziamento della Fondazione Cassa di Risparmio di Asti e della Camera di Commercio di Asti. Il costo a carico del corsista è di 500,00 €. Sono inoltre richieste 1 marca da bollo da 16,00 €. Si prevede inoltre l'acquisto della divisa di servizio della scuola (costo circa 100,00 €).