

CORSO TECNICO DI CUCINA

Durata: 1 anni

Titolo di studio: Diploma professionale Tecnico di cucina

Il corso annuale di Tecnico di cucina, nel quarto anno, è finalizzato all'acquisizione di abilità e competenze nella gestione dei processi di lavoro caratterizzanti la figura professionale della preparazione di pasti con particolare attenzione alla gestione organizzativa del lavoro, al rapporto con i fornitori e con i clienti, alla definizione dell'offerta e alla preparazione di alimenti e pasti pronti per il cliente finale.

Il Tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze riguardanti l'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, la predisposizione dei menù, la cura e l'elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.

Il corso fornisce le competenze socio-culturali, tecnico-pratiche e relazionali per l'accesso al lavoro, senza tralasciare quegli strumenti di base che, se integrati con interventi di formazione continua e di specializzazione, potranno portare alla professione autonoma. Il corso teorico-pratico conta 990 ore di lezione. Nel corso dell'anno formativo la progettazione didattica prevede la seguente articolazione per aree, i cui contenuti socio-culturali, scientifici e tecnici sono stati individuati e organizzati dalla Regione Lombardia:

AREA LINGUISTICA E DELLE SCIENZE UMANE:

AREA DEI LINGUAGGI

- Lingua italiana 108 ore
- Lingua inglese 108 ore

AREA STORICO-SOCIO-ECONOMICA

- Storia/Geografia 27 ore
- Economia/Diritto 54 ore

AREA MATEMATICO-SCIENTIFICA

- Matematica 108 ore
- Informatica 54 ore

AREA TECNICO-PROFESSIONALE

- Scienza dell'alimentazione e dietologia
- Scienza e tecnologia alimentare 81 ore
- Tecnica professionale-Sicurezza (laboratori) 240 ore

AREA ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO Stage: 210 ore TOTALE ANNO FORMATIVO: 990 ore

