



**AGENZIA FORMATIVA  
della PROVINCIA di VARESE**

## **CORSO DI OPERATORE DI CUCINA** Ai sensi della Legge Regionale n.19/07



**DESTINATARI** - Adulti



**AREA** - Ristorazione



**DATA INIZIO** – 17/02/2020



**DURATA** - 380 ore



**CFP** - Varese



**COSTO** - 1.600,00 €



### **IL CORSO**

Obiettivo del progetto relativo a questo percorso è quello di formare personale atto a supportare lo chef nella preparazione degli ingredienti, nell'esecuzione delle attività di manipolazione, conservazione e preparazione dei cibi con limitato grado di autonomia, con acquisizione di competenze anche nel riassetto e pulire i locali e le attrezzature di cucina, nel pieno rispetto delle norme alimentari e igienico-sanitarie. L'Operatore di cucina può lavorare all'interno di un ristorante, presso strutture ricettive, nella cucina di imprese del settore della ristorazione, presso società di catering, ma anche presso mense aziendali o scolastiche, self service, gastronomie, punti di ristoro, compresa la ristorazione mobile. Il corso, della durata di **380 ore**, prevede **280 ore di attività teorico/pratiche** e **100 ore di stage** da effettuare presso Aziende del settore.



### **TITOLO RILASCIATO**

Al termine del percorso è previsto un esame teorico/pratico per la verifica delle competenze con una Commissione interna. Frequenza minima richiesta all'attività didattica 75%.



## AGENZIA FORMATIVA della PROVINCIA di VARESE

- Attestato di Competenze rilasciato dalla Regione Lombardia per “Addetto di Cucina”
- Attestato di Frequenza al corso di Sicurezza ai sensi del D.Lgs 81/2008 e dell’Accordo Stato Regioni del 21/12/2011
- Attestato di Frequenza al corso HACCP ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e della Legge Regionale – Regione Lombardia 33/2009 – art. 126



### MATERIE TEORICO/PRATICHE

Le 280 ore di attività teorico/pratiche, sono così suddivise:

- Laboratorio (preparazione degli ingredienti, preparazione e presentazione di un piatto, conservazione degli alimenti, pulizia delle attrezzature di cucina): 212 ore
- Sicurezza: 8 ore
- Igiene: 32 ore
- Scienze dell’alimentazione: 28 ore



### LO STAGE

L’allievo sarà affiancato da un tutor aziendale che avrà il compito primario di seguire il tirocinante nei processi lavorativi insiti in quella realtà lavorativa.

Il tutor didattico, individua le aziende, definisce con esse le modalità di svolgimento dello stage, i compiti che l’allievo sarà tenuto a svolgere, l’orario da rispettare e le modalità di monitoraggio dell’attività.

- Durata: 100 ore, con calendario individuale



### RIFERIMENTI E ISCRIZIONI

Contattare la Segreteria Adulti di Agenzia Formativa della Provincia di Varese, Via Monte Generoso 71/a – Tel. 0332/810421, e-mail: [segreteria.adulti@agenziaformativa.va.it](mailto:segreteria.adulti@agenziaformativa.va.it)