

TECNICO DI CUCINA - DUALE

CSF CFP Alberghiero Acqui Terme

Indirizzo: Via Principato di Seborga, 6 - 15011 Acqui Terme (AL)

Telefono: 0144-313418 - **Fax:** 0144-310092

Email: info@formalberghiera.org

Il corso

OBIETTIVI

Il Tecnico di cucina interviene con autonomia nel processo di preparazione pasti attraverso la 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 relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.

Durata:

990 ore Annuale comprensivo di tirocinio aziendale (300 ore)

Impari a:

Titolo di studio rilasciato

Esperienza in azienda

e dopo il corso?

Destinatari

Giovani in possesso di Qualifica professionale coerente

Il corso è rivolto a persone di entrambe i sessi (L.903/77; L.125/91)

Intervento realizzato da

