



Corso di Qualifica Professionale
PROFILO RRPQ di riferimento
10004 – TECNICO DI CUCINA
("CUOCO")

Ada e Unità di Competenza oggetto di certificazione	
CODICE ADA/UC	DENOMINAZIONE
20034/637	Realizzazione di piatti pronti per il consumo
9999802/1417	Conservazione ed approvvigionamento dei prodotti alimentari
LIVELLO. EQF	4
DURATA IN ORE	200 di cui 90 svolte in azienda
N. DESTINATARI	12 Linea 1bis: giovani 18-35 anni d'età
SEDE ATTIVITÀ	NUORO - Zona Ind Prato Sardo - Via Bellisario, 61
CODICE DCT / PERCORSO	2022SS2A2068246_2226

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Il Corso si prefigge l'obiettivo di formare personale idoneo:

- alla preparazione dei cibi;
- a gestire la dispensa;
- a utilizzare i macchinari e le attrezzature operando nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza all' interno del sistema di HACPP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale;

ARTICOLAZIONE DELL'AZIONE FORMATIVA

N.	Titolo dell'Unità Formativa	Durata totale (ore)	Di cui ore di teoria	Di cui ore di esercitaz.	Di cui ore di stage	ADA/UC
1	SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP	30	10		20	9999802 1417
2	APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	70	25	10	35	
3	MERCEOLOGIA ALIMENTARE E SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	20	15		5	20034 637
4	ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA E DEI PROCESSI DI LAVORO IN SICUREZZA	10	10			
5	GESTIONE DELLE DINAMICHE NELLA BRIGATA DI CUCINA	20	10		10	
6	LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI	50	20	10	20	
Totale			90	20	90	
		200				