

## **PROFILO PROFESSIONALE: OPERATORE DI CUCINA**

**OBIETTIVO:** Il corso si prefigge di formare un operatore di cucina che supporti gli chef nella preparazione e nella proposizione estetica dei piatti da servire alla clientela

**ISTAT CP 2011:** 5.2.2.2.1 Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva

**PREREQUISITI DI INGRESSO:** Assolvimento dell'obbligo scolastico

### **COMPETENZE E CONTENUTI:**

- Preparazione dei piatti semplici
- Proposizione estetica degli elaborati culinari
- Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari

**DURATA DEL PERCORSO:** 100 ore

**MODALITA' DI EROGAZIONE:** Formazione in aula con lezioni frontali, lavori di gruppo e role playing. Attività di training on the job.

Per ulteriori informazioni si prega di prendere contatto ai seguenti recapiti:

**Philoikos snc di Panico Alessandro e Pastore Elena**

Via Ronca Battista, 48

85025 Melfi (PZ)

Tel: 0972237003

Fax: 0971308014

e-mail: [info@philoikos.it](mailto:info@philoikos.it)

sito internet: [www.philoikos.it](http://www.philoikos.it)

Il progetto è sostenuto dall'IQG (Iniziativa a favore di Occupazione Giovani) attraverso il finanziamento del Fondo Sociale Europeo e la dotazione specifica dell'IQG – Piano di attuazione della Garanzia Giovani nella Regione Basilicata 2014-2015. (rif. Art. 20 Reg. UE n. 1304/2013).