



Percorso di quarto anno del Sistema regionale  
di Istruzione e Formazione Professionale

## TECNICO DI CUCINA

Operazione Rif.P.A. 2019-11592/RER approvata DGR n. 879 del 31/05/2019  
cofinanziata con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014-202  
e della Regione Emilia-Romagna



### FINALITÀ

Far sperimentare ai giovani un apprendimento esperienziale in azienda, al fine di favorirne l'inserimento qualificato nel mercato del lavoro.

### DESTINATARI

Potranno accedere al percorso 15 giovani che avranno conseguito al termine dell'anno scolastico 2018/2019 la qualifica di "Operatore della ristorazione" in esito a un percorso di Istruzione e Formazione Professionale, realizzato presso un Ente di Formazione Professionale o presso un Istituto professionale.

### PROFILO PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO

Il TECNICO DI CUCINA è in grado di: gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando attività del reparto; promuovere comportamenti orientati alla sicurezza; definire esigenze di acquisto, individuare fornitori e gestire approvvigionamenti; formulare proposte, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente; predisporre menù con attenzione alle materie prime ed alla tipicità del prodotto; curare i piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative. Per la PROGETTAZIONE DI EVENTI BANQUETING, deve, inoltre, essere in grado di: scegliere le modalità di erogazione del servizio; valutare il menù, il beverage e l'offerta dei vini; esaminare i costi per formulare preventivi; definire una pianificazione dei tempi, delle attività e dei ruoli.

### CERTIFICAZIONI IN ESITO

Al termine del percorso, per coloro che avranno superato le prove in itinere e le sessioni valutative finali, è previsto il rilascio di DIPLOMA PROFESSIONALE di Tecnico di cucina e del CERTIFICATO DI COMPETENZE riferito all'Unità di Competenza PROGETTAZIONE EVENTI BANQUETING della qualifica regionale di TECNICO DEI SERVIZI SALA-BANQUETING.

### CONTENUTI

Il percorso intende favorire l'utilizzo di metodologie e strumenti per svolgere attività relative alla preparazione pasti, sviluppando competenze inerenti l'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, la predisposizione dei menù, la cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti, la progettazione di eventi banqueting. È articolato nei moduli: COMUNICAZIONE, INGLESE, MATEMATICA, SCIENZA E TECNOLOGIA, CULTURA E IMPRESA, ORGANIZZAZIONE, SICUREZZA, ACQUISTI, CLIENTE, MENÙ, CUCINA CLASSICA, CUCINA MODERNA, BANQUETING. Consente la sperimentazione di un apprendimento esperienziale in azienda e prevede la partecipazione a lezioni, simulazioni, analisi di caso ed esercitazioni in laboratorio di cucina e di informatica.

### DURATA E MODALITÀ DI REALIZZAZIONE

Il corso ha una durata complessiva di 1.000 ore, di cui 550 di stage. Le attività si svolgeranno dal 15/09/19 al 30/06/20 (lo stage in impresa da novembre a gennaio e da aprile a maggio).

### CRITERI DI SELEZIONE

Nel caso il numero di richieste superi quello dei posti disponibili, si procederà ad una selezione caratterizzata da una prova scritta avente per oggetto temi afferenti all'area professionale di riferimento (produzione e distribuzione pasti) e un colloquio individuale a carattere motivazionale, che avrà inizio il 10/09/19 alle ore 9:00.

### MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Le richieste di partecipazione devono pervenire **entro e non oltre il 06/09/19** tramite consegna diretta, fax, e-mail, posta (fa fede la data di arrivo).

Devono essere redatte sull'apposito modulo scaricabile dal sito dell'ente ed essere corredate da copia del documento di identità, del codice fiscale, del certificato di qualifica professionale (o di eventuale dichiarazione sostitutiva).

### COSTO E TRATTAMENTO ECONOMICO

Il percorso formativo è gratuito.

Non è prevista l'erogazione di rimborsi spese o indennità di partecipazione.

### PROMOTORI

- ISSS Zappa-Fermi, ISSS Magnaghi-Solari;
- Consorzio Parma Quality Restaurants, Confesercenti Parma;
- Ristorante Vecchia Fucina, Ristorante Al Vedel, Alfione Ristorante & Bottega 3.0, Ristorante Angiol D'Or, Antica Hostaria Tre Ville, Antica Tenuta Santa Teresa, Borgo20 Bistrot Contemporaneo, Arte e Gusto Mercato e Ristoro Dei Sapori, La Maison Du Gourmet Restaurant, Trattoria Osteria Masticabrodo, Ristorante Taverna Del Castello, Trattoria Antichi Sapori, Ristorante Les Caves, Ristorante Falstaff Hotel Parma & Congressi e Villa Ducale Restaurant, Ristorante Al Tramezzo, Ristorante Giorgione's, Parsifal Bar Cucina, Osteria Il Bersò, Trattoria I Du Matt, Ristorante Impulsi, Ristorante Inkiostro, Dama Capricciosa Pizza & Restaurant, Ristorante Alle Roncole, Locanda Del Sale, Ristorante Mezzadri, Ristorante Il Rigoletto, Ristorante I Pifferi, Ristorante La Forchetta, Osteria dei Mascalzoni, Ristorante Perlage, Ristorante Pizzeria L'incontro, Ristorante Pizzeria San Martino, Ristorante Prater, Ristorante Romani, Ristorante 12 Monaci, Trattoria Ai Due Platani, Trattoria Del Cacciatore, Trattoria Il Cortile, Trattoria La Porta A Viarolo, Pesceria & Spumateria Meltemi.



En.A.I.P. Parma

Via A. Gramsci, 22 - 43126 Parma  
Tel. 0521.981979 - Fax 0521.293904



Per iscrizioni

<http://www.enaip.parma.it>  
[iscrizioni@enaip.parma.it](mailto:iscrizioni@enaip.parma.it)