

Corso breve di formazione professionalizzante preparazione pasti



Il Centro di Formazione Professionale propone un corso professionalizzante di cucina di **330 ore**, comprensivo di **stage** aziendale, sui seguenti temi:

- predisposizione di menù semplici
- preparazione piatti
- trattamento delle materie prime e dei semilavorati

Al termine del corso è previsto un test finale con rilascio di **attestato di partecipazione**.

L'ammissione al test richiede la frequenza di almeno il 70% delle ore previste per le attività didattiche e almeno il 50% dello stage.

Un tutor sarà a disposizione per accoglienza, informazioni e orientamento dei partecipanti.

Contenuti

Unità formative	Ore	Contenuti
Cultura del lavoro, della sicurezza e dell'impresa	20	Elementi di contabilità aziendale e calcolo del costo dei piatti, storia usi e costumi del territorio, sicurezza dell'ambiente di lavoro
Merceologia e nutrizione	30	Caratteristiche dei principali gruppi alimentari, caratteristiche organolettiche degli alimenti e modifiche con la cottura, composizione menu, abbinamenti, principi nutritivi, comportamenti alimentari e malattie metaboliche
Igiene e HACCP	30	Normativa igienico sanitaria e procedura di controllo HACCP, normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
Lingua inglese	20	Elementi di base della lingua inglese, grammatica, sintassi, terminologia tecnica per predisporre menu
Laboratorio cucina 1	40	Principali tecniche di preparazione dei piatti, tecniche di cottura, guarnizione, presentazione, divisione porzioni, ordine e igiene degli ambienti e delle attrezzature
Laboratorio cucina 2	40	Approvvigionamento cucina conservazione e trattamento delle materie prime, attivare il processo produttivo rispettando la successione corretta, tecnica di refrigerazione e tecnica di surgelamento per la conservazione
Laboratorio cucina 3	40	Abbinamento piatti del menu, presentazione e valorizzazione dei piatti, tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste di sala, preparazione di piatti caldi e freddi, dolci e salati
Stage in azienda	110	Applicazione pratica in azienda del settore dei contenuti didattici svolti nel percorso

Durante il corso potranno essere utilizzati alimenti contenenti allergeni.

Costo

€ 1.400, oltre € 2 di marca da bollo per ogni pagamento¹.

Disoccupati/inoccupati residenti o domiciliati nel comune di Firenze iscritti al Centro per l'Impiego possono richiedere lo **sconto del 50%**.

È possibile chiedere la rateizzazione in tre rate di pagamento:

1. € 500 (250 per disoccupati/inoccupati), da pagarsi entro 3 giorni **dalla comunicazione di inizio corso** da parte della Segreteria
2. € 500 (250 per disoccupati/inoccupati) entro un mese dall'inizio del corso
3. € 400 (200 per disoccupati/inoccupati) di saldo, entro due mesi dall'inizio del corso

I pagamenti devono essere effettuati tramite sistema **PagoPA**.

¹ Il costo è esente IVA ai sensi dell'art. 10 del DPR 633/72 e la marca da bollo di 2 euro è necessaria per l'emissione di ogni fattura superiore all'importo di € 77,47.

Articolazione delle lezioni

Il corso prevede 220 ore di lezione (di cui 120 di laboratorio) e 110 di stage presso aziende.

Le lezioni si svolgono la mattina, 5 giorni a settimana, presso la sede del Centro di Formazione Professionale ristorazione e turismo di via Assisi 20.

Iscrizioni

Per iscriversi è necessario inviare il **modulo** (disponibile sul sito <https://educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione>), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20.

Il corso viene attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti ed è riproposto periodicamente.

Per informazioni

Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze

Tel 055 229510 - 2207373 - 0944507

email: cfp.rt@comune.fi.it

Orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13, martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17.