

Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Processo	Servizi di ristorazione
Sequenza di processo	Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi
Qualifica regionale di riferimento	Operatore di cucina - Cuoco
Descrizione qualificazione	Supporta gli chef nella preparazione e nella proposizione estetica dei piatti da servire alla clientela. Si occupa di preparare e lavorare gli ingredienti necessari alla realizzazione di pasti caldi e freddi, di conservare ingredienti e semilavorati, di rispettare quanto previsto dal sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e, infine, di garantire le necessarie condizioni di sicurezza relativamente agli ambienti e alle attrezzature. Presta generalmente servizio in qualità di dipendente presso strutture alberghiere dotate del servizio di ristorazione, presso mense collettive, fast food, ristoranti e agenzie di catering. A seconda della tipologia di struttura e della località in cui essa ha sede, il contratto di lavoro può essere o meno stagionale. Si rapporta, assumendosi la responsabilità del proprio operato, allo chef, al maître e si relaziona con gli altri operatori di cucina.
Descrizione delle esigenze espresse dalle filiere produttive	I soggetti partner operanti nella filiera necessitano di figure in grado di preparare dolci, piatti, trattare le materie prime.
Durata complessiva del percorso (ore)	400 – Formazione lunga
Durata delle attività in aula (ore)	280
Durata delle attività di aula rivolte alle KC (ore)	20
Durata stage (ore)	120
Durata formazione teorica in DAD	SI
Sede formazione teorica in presenza	Isco srl – Contrada Torana, snc – Ariano Irpino (AV)
Azienda dove si terrà lo stage	Aziende convenzionate
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Attestato di qualifica di operatore professionale
Elenco unità formative	<ul style="list-style-type: none"> • Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari • Preparazione dei dolci • Preparazione dei piatti complessi • Preparazione dei piatti semplici • Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari
Indennità oraria riconosciuta ai beneficiari per la partecipazione	1 €/h