



## **F.O.R.U.M. Ente di Formazione e Orientamento per le Risorse Umane**

### **COLLABORATORE DI CUCINA - ore 554**

Certificazione in uscita: **QUALIFICA 2 EQF**

Numero allievi: MINIMO 8 MASSIMO 15 unità

Prerequisiti in ingresso al corso: - **Scuola secondaria di I grado**

#### **SEDE DI SVOLGIMENTO: RAGUSA**

##### **Caratteristiche del profilo professionale**

Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.

##### **Documenti da presentare per l'iscrizione**

Doc riconoscimento e tessera sanitaria in corso di validità; Copia titolo di studio o autocertificazione; Patto di servizio rilasciato dal CPI; DID rilasciata dal CPI aggiornata; Permesso di soggiorno per cittadini non comunitari

---

#### **COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI**

1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi

- Attrezzature di servizio
- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti
- Principali terminologie tecniche di settore
- Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo
- Tecniche di comunicazione organizzativa
- Tecniche di pianificazione

2 Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigentiBasi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture

- Elementi di gastronomia
  - Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi
  - Standard di qualità dei prodotti alimentari
  - Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina
  - Utensili per la preparazione dei cibi
- 

- CORSI A NUMERO CHIUSO - Validi ai fini SFL
- SCADENZA ISCRIZIONI ORE 19:00 DEL 10 APRILE 2026
- Dopo il termine inserimento in lista d'attesa
- DESTINATARI Disoccupati o lavoratori a basso reddito residenti in Sicilia
- Incentivo alla frequenza di € 0,90 per ogni ora di presenza
- Inizio corsi entro il 3 giugno fine entro il 20 novembre

**SEDE DI RAGUSA:** 0932 292726 - WA 375 627 46 83 **SEDE DI MODICA:** 0932 1681126 - WA 345 623 13 10