

Competenza indipendente

Corso di Aiuto Cuoco

OBIETTIVI

Il Corso di Aiuto Cuoco è progettato per formare figure fondamentali in cucina, fornendo competenze pratiche e teoriche per supportare lo chef nella preparazione dei piatti.

I partecipanti acquisiranno conoscenze sulle tecniche di base di cucina, le modalità di conservazione degli alimenti, e l'utilizzo corretto delle attrezzature. Il programma include inoltre la sicurezza alimentare, con particolare attenzione alle normative HACCP e alle procedure igieniche necessarie per garantire qualità e sicurezza.

Durante il corso si affronteranno anche i processi di cottura, lo stoccaggio e il controllo degli ingredienti. L'obiettivo è preparare professionisti capaci di lavorare in cucina con efficienza, rispettando le norme e contribuendo al buon funzionamento del servizio.

MODULI

MODULO 1: Conservazione, stoccaggio e sicurezza alimentare -36 ore

- Tecniche di conservazione e stoccaggio degli alimenti
- Attrezzature per la conservazione e il controllo alimentare
- Normativa igienico-sanitaria e sicurezza alimentare
- Controllo qualità e valutazione degli alimenti

MODULO 2: Tecniche di preparazione e cottura - 22 ORE

- Tecniche di cottura
- Strumenti e attrezzature da cucina
- Ricette e cultura gastronomica
- Normativa igienico-sanitaria

MODULO 3: Comunicazione, brigata e rapporto con il cliente

- Organizzazione della brigata di cucina
- Comunicazione professionale
- Collaborazione e lavoro di squadra
- Rapporto con il cliente

MODULO 4: Normativa alimentare e gestione del rischio

- Normativa igienico-sanitaria
- Gestione del rischio alimentare
- Allergeni e intolleranze alimentari
- Tracciabilità e controllo qualità

Livello di accesso Diploma

Durata 74 h

Modalità di svolgimento Aula



Visita la pagina sul nostro sito dedicata alla misura **GOL Lombardia**