



OPERAZIONE SVILUPPO COMUNE

Avviso POR FSE 2014-2020 Regione Autonoma della Sardegna
"Misure integrate tra sviluppo locale partecipativo e occupazione
negli ambiti della Green & Blue Economy
Linea di sviluppo progettuale 2 e 3" - Linea 3 C
"Operazione cofinanziata al 50% con risorse del Fondo Sociale Europeo"

SCHEDA PERCORSO 2^a edizione

LA CUCINA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Profilo: Operatore di cucina (CUOCO)

Il corso si inserisce nel modello di sviluppo dell'agrifood e nella promozione delle filiere produttive della Sardegna. Esso intende sensibilizzare i discenti sull'utilizzo di materie prime locali e a km 0 per riscoprire le bontà dei sapori locali ed offrire un cibo sempre più sano che rispetti l'ambiente.

STRUTTURA DEL CORSO

TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (ORE) TOTALE	TEORIA (ORE)	PRATICA (ORE)	ALTERNANZA PRESSO IMPRESA (ORE)
Elementi di merceologia alimentare e di scienze dell'alimentazione	10	10	0	0
Elementi di enogastronomia: tradizione e innovazione tra cibi e bevande	30	30	0	0
Igiene e sicurezza dei prodotti alimentari (manipolazione e conservazione di cibi e bevande)	8	8	0	0
Organizzazione della cucina	10	4	6	0
Lavoro di gruppo e comunicazione	10	4	6	0
Preparazione di ricette della cultura gastronomica locale, nazionale ed internazionale	160	34	80	46
Caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili utilizzati in cucina, pasticceria, sala e bar e loro funzionamento/manutenzione ordinaria	40	10	20	10
Norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro	12	12	0	0
TOTALE	280	112	112	56

DURATA: 280 ore - SCADENZA: le domande dovranno pervenire entro le ore 13.00 del 13.10.2020

SEDE: Nuraminis - TITOLO RILASCIATO: Certificazione di competenza

REQUISITI D'ACCESSO: disoccupati, occupati, maggiorenni, obbligo formativo, residenti in Sardegna

PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONTATTACI!!!



cagliari@ialsardegna.it



www.ialsardegna.it



070/7321749