



Unione europea  
Fondo sociale europeo



REPUBBLICA  
ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



## SCHEDA CORSO

### PERCORSI FORMATIVI MIRATI AL REINSERIMENTO OCCUPAZIONALE E AL RAFFORZAMENTO DELL'OCCUPABILITÀ DEI LAVORATORI

Programma Operativo Regionale FSE 2014-2020 Regione Autonoma della Sardegna  
CCI2014IT05SFOP021

#### NOME DEL CORSO

**OPERATORE DI CUCINA (CUOCO)**

**DURATA: 800 ore** di cui: **320 ore** di Teoria | **480 ore** di Pratica di cui **320 ore** di Stage

**SEDE CORSUALE: Cagliari**

**ATTESTAZIONE FINALE:** certificazione delle competenze per l'intero profilo professionale dell'Operatore di cucina (cuoco)

#### DESTINATARI:

- **soggetti disoccupati in possesso di un diploma d'istruzione scuola secondaria di primo grado (scuola media), con almeno 1 anno di esperienza lavorativa** e che abbiano effettuato il tirocinio con voucher e bonus occupazionale relativo al programma Flexicurity – 2015, attualmente alla ricerca di impiego.
- **Soggetti disoccupati in possesso di diploma d'istruzione scuola secondaria di primo grado (scuola media), in possesso di almeno 1 anno di esperienza lavorativa**, che sono stati presi in carico attraverso il contratto di ricollocazione ed attualmente alla ricerca di un impiego.

**INDENNITÀ DI FREQUENZA ORARIA:** 2 €, da corrispondere obbligatoriamente agli allievi che hanno frequentato almeno il 30% delle ore corsuali, in rapporto alle effettive ore di presenza risultanti dai registri obbligatori.

**INDENNITÀ DI VIAGGIO:** saranno quantificate da un minimo di 1 € ad un massimo di 6€ rispetto al tempo medio di viaggio in misura proporzionale all'indennità oraria di frequenza del corso.

#### SINTESI PROGETTUALE:

Il nostro Paese sta attraversando un periodo di grande evoluzione e cambiamento legato ai temi della "Cultura Enogastronomica" con una rinnovata attenzione nei confronti dell'alimentazione sana ed equilibrata. In questo senso si ritiene fondamentale proporre nuovi percorsi di formazione capaci di tener conto di queste nuove esigenze del mercato e dare nuovo impulso al settore, aggiornando le classiche figure professionali legate al food. È emersa quindi la necessità di inserire sul mercato una figura di cuoco innovativa, più attenta alla componente salutista e comunicativa, in grado di promuovere la specificità gastronomica locale e soddisfare il crescente interesse palesato direttamente dalla clientela nei confronti del cibo, della cucina e del lavoro ad esso connesso. Da qui l'importanza di una formazione professionale specifica e completa, mirata sia all'acquisizione di competenze tecniche e pratiche che permetteranno ai corsisti di cimentarsi nel lavoro autonomo, ma anche alla costruzione e al consolidamento di alcune soft skills come le tecniche di comunicazione verso il cliente, la psicologia dei gruppi e dei meccanismi di scelta e motivazione verso l'acquisto ed il consumo di determinati prodotti. La figura professionale in uscita sarà pertanto in possesso di maggiori conoscenze e capacità comunicative, in linea con il nuovo orientamento dei consumatori. Inoltre, sarà in possesso di competenze specifiche in materia di salute e sicurezza alimentare che gli permetteranno di creare menù appositi per soddisfare le richieste della clientela affetta da intolleranze alimentari. Sarà inoltre egli stesso veicolo di promozione del territorio, operando in sinergia con la filiera agroalimentare locale, valorizzando la produzione tradizionale a favore dello sviluppo sostenibile del territorio



Unione europea  
Fondo sociale europeo



REPUBBLICA  
ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



### FIGURA PROFESSIONALE:

Rispetto al cuoco tradizionale, la figura che s'intende formare si porrà sul mercato in modo innovativo, in grado di agire su diverse direttrici: da un lato promuovere la specificità della cultura eno-gastronomica sarda e quindi legata al settore turistico ristorativo, dall'altra capace di interfacciarsi con il comparto agricolo, tenendo contatti con la filiera che fornirà le materie prime e confrontarsi con i medici dietisti per garantire un costante aggiornamento sul fronte della salute. Costantemente aggiornato sul fronte della nutrizione, sensibile ed attento alle esigenze alimentari dei clienti vegetariani o che necessitano un regime alimentare controllato (celiaci, intolleranti al lattosio etc.), sarà in grado di proporsi sia nelle strutture ristorative come cuoco salutistico, esperto in questo tipo di cucina, o di lavorare autonomamente come cuoco a domicilio, proponendo come plus la realizzazione di ricette per questa particolare e sempre più diffusa tipologia di clienti.

### SINTESI ANAGRAFICA DEI MODULI:

N.	TITOLO DEL MODULO	DURATA	DI CUI ORE	DI CUI
1	Competenze digitali	50		50
2	Comunicazione nella lingua straniera (inglese)	60	60	
3	Spirito di iniziativa e imprenditorialità	30	30	
4	Il comparto alberghiero-ristorativo e la	30	30	
5	Scienze dell'alimentazione	40	40	
6	Prodotti e cultura alimentare in Sardegna	30	30	
7	Merceologia	30	20	10
8	Igiene e HACCP	50	30	20
9	Organizzazione del lavoro in cucina	20	20	
10	Tecniche di comunicazione e di lavoro in team	20	20	
11	Approvvigionamento, gestione del magazzino, stoccaggio e conservazione merci	30	10	20
12	Tecnologie, attrezzature e utensili di cucina, pasticceria, sala e bar	40		40
13	Tecniche pratiche di cucina	120		120
14	Composizione del menù e ricette della cultura enogastronomica nazionale ed internazionale	50	10	40
15	Normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e corso per addetti all'antincendio (rischio medio)	20	10	10
16	Primo Soccorso e BLS/D	20	10	10
17	Stage	160		160
		800	320	480

**INFORMAZIONI E CONTATTI: Stefania Mascia – Tel. 070.5489144**