



**IMMAGINAZIONE
E LAVORO** DAL 1978

Piazza dei Mestieri | via Durandi 13 | Torino

TECNICO DI CUCINA

Tel. **01119709600**

visita il sito



il corso è gratuito



Durata annuale
990 ore



Destinatari
minori di 25 anni
qualificati nel settore ristorativo



Stage
500 ore di alternanza scuola-lavoro
550 se contrattualizzate
con apprendistato di I livello



Titolo di studio
Diploma professionale

Cosa si impara

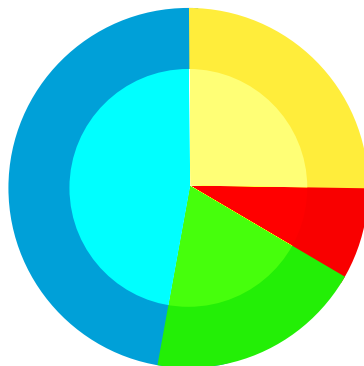
Il corso punta a formare un profilo che saprà **intervenire con autonomia nei processi di lavoro relativi alla preparazione dei pasti, attraverso l'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa delle attività, il monitoraggio e la valutazione del risultato.**

Le competenze professionali specifiche consentono di svolgere **autonomamente compiti organizzativi e di coordinamento:** predisposizione dei menù, cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.

Il corso si articolerà in **periodi di formazione in aula e in periodi di apprendimento mediante esperienze di applicazione pratica in azienda.** Lo stage di 500 ore circa è svolto in **Alternanza scuola-lavoro presso aziende del settore** ed è parte integrante del percorso formativo.

Cosa si ottiene

Al termine del corso si sostiene l'esame per l'ottenimento del diploma professionale.



**MATERIE
PROFESSIONALIZZANTI**

**LINGUA
STRANIERA**

**MATERIE
TRASVERSALI**

**MATERIE
SCIENTIFICHE**