

## **STRUTTURA DEL CORSO “Cuoco”**

Il corso “Cuoco” della durata di 200 ore, rientra nella seguente area attività: ADA 1.3 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti. L’intervento si articola su di monte ore complessivo pari 200 ed è suddiviso in due macro fasi come di seguito indicate:

### **1. Competenza N. 1: Essere in grado di elaborare il menù e preparare i relativi piatti - 100 ore**

- Unità formative

La ristorazione commerciale  
La ristorazione collettiva  
La costruzione del menù  
Gli alimenti  
Dietetica Cottura e conservazione degli alimenti  
L'evoluzione storica della cucina

### **2. Mantenere le condizioni di igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro - 50 ore**

- Unità formative

Cenni di microbiologia  
Le vie di contaminazione degli alimenti e la loro prevenzione  
L'igiene nella lavorazione degli alimenti  
Additivi/Edulcoranti/Coadiuvanti tecnologici  
Vantaggi HACCP/ Analisi dei pericoli

### **3. Essere in grado di effettuare il rifornimento delle forniture per un ristorante - 50 ore**

- Unità formative

Le zone operative / Le attrezzature di lavoro  
L'approvvigionamento/La scelta dei prodotti  
La gestione delle scorte  
Congelati, surgelati e precotti nella ristorazione  
L'organizzazione del lavoro

**AdIM S.r.l.**

Sede Legale 84030 San Rufo (SA) – Via Mazzini,21  
Sede Amm.va 80143 Napoli – Via Nuova Poggioreale, 61 C.P. INAIL T. 7 P. 9°  
Tel. 081 7871810 – Fax 081 32231125  
[www.adim.info](http://www.adim.info) – [segreteria@adim.info](mailto:segreteria@adim.info)  
P.IVA 03942060652



Certificato  
UNI EN ISO 9001:2008  
n. CI/12718/04.14