



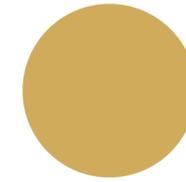
CORSO CUOCO PROFESSIONISTA

Addetto all'approvvigionamento della cucina

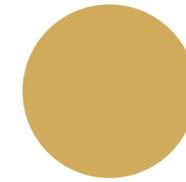
Corso riconosciuto dalla regione toscana

PRESENTAZIONE DEL CORSO

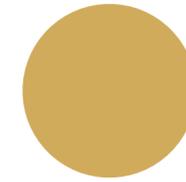
CUOCO PROFESSIONISTA



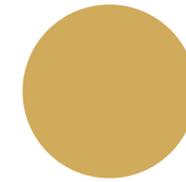
**Corso riconosciuto
dalla Regione Toscana**



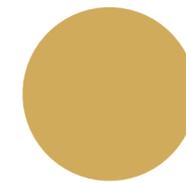
Chi Siamo



Qualifica Rilasciata



Obiettivi e Competenze



Inizio del Corso

CORSO RICONOSCIUTO
DALLA
REGIONE TOSCANA

Preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati



REGIONE
TOSCANA



Ciao!

“Il nostro percorso formativo
è autorizzato e accreditato
dalla **Regione Toscana**, per chi
vuole iniziare una carriera
lavorativa con una qualifica
spendibile in tutta Europa
come Cuoco”

Simone Falcini, Chef



Introduzione

Il corso di Coco vuole differenziarsi, e che è motivo di orgoglio della scuola, è avere ricreato la simulazione di un vero e proprio laboratorio di una Cucina Ristorativa.

Questo sistema conduce gli studenti da: ***frequentare un corso pratico*** a “frequentare una vera e propria attività produttiva lavorativa.”.

Vengono ricreate quelle che possono essere situazioni di difficoltà e problematiche legate ad un’attività produttiva, che è ben diversa da stare dietro un banco “***da scuola e produrre un qualcosa***”.



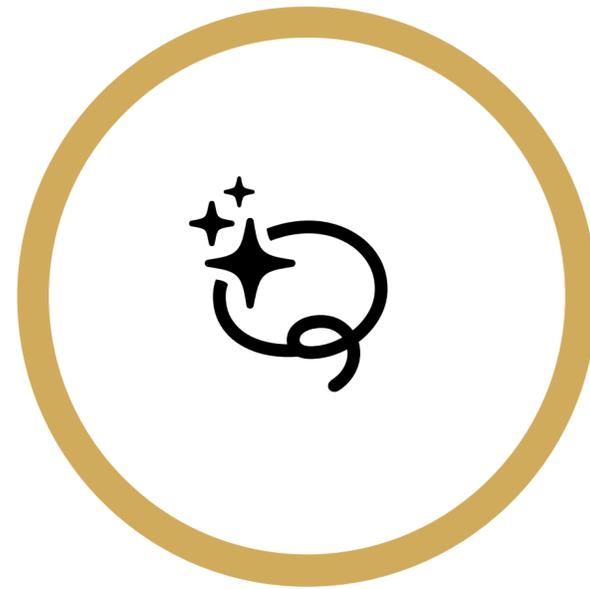
Gli ambienti lavorativi sono soggetti a “*condizionamenti emotivi*” che conducano in errore le persone, condizionando la produzione in negativo.

Si impara così a lavorare in sinergia con il Team al fine di migliorare l’aspetto emozionale dell’individuo e del gruppo di lavoro, con l’obiettivo di rendere la sua produzione stabile e di qualità.

Al termine di questo percorso i nostri
studenti avranno acquisito:



CONOSCENZA



COMPETENZA



ABILITÀ PRATICA

QUALIFICA RILASCIATA

LIVELLO EQF3,
SPENDIBILE IN TUTTA
EUROPA

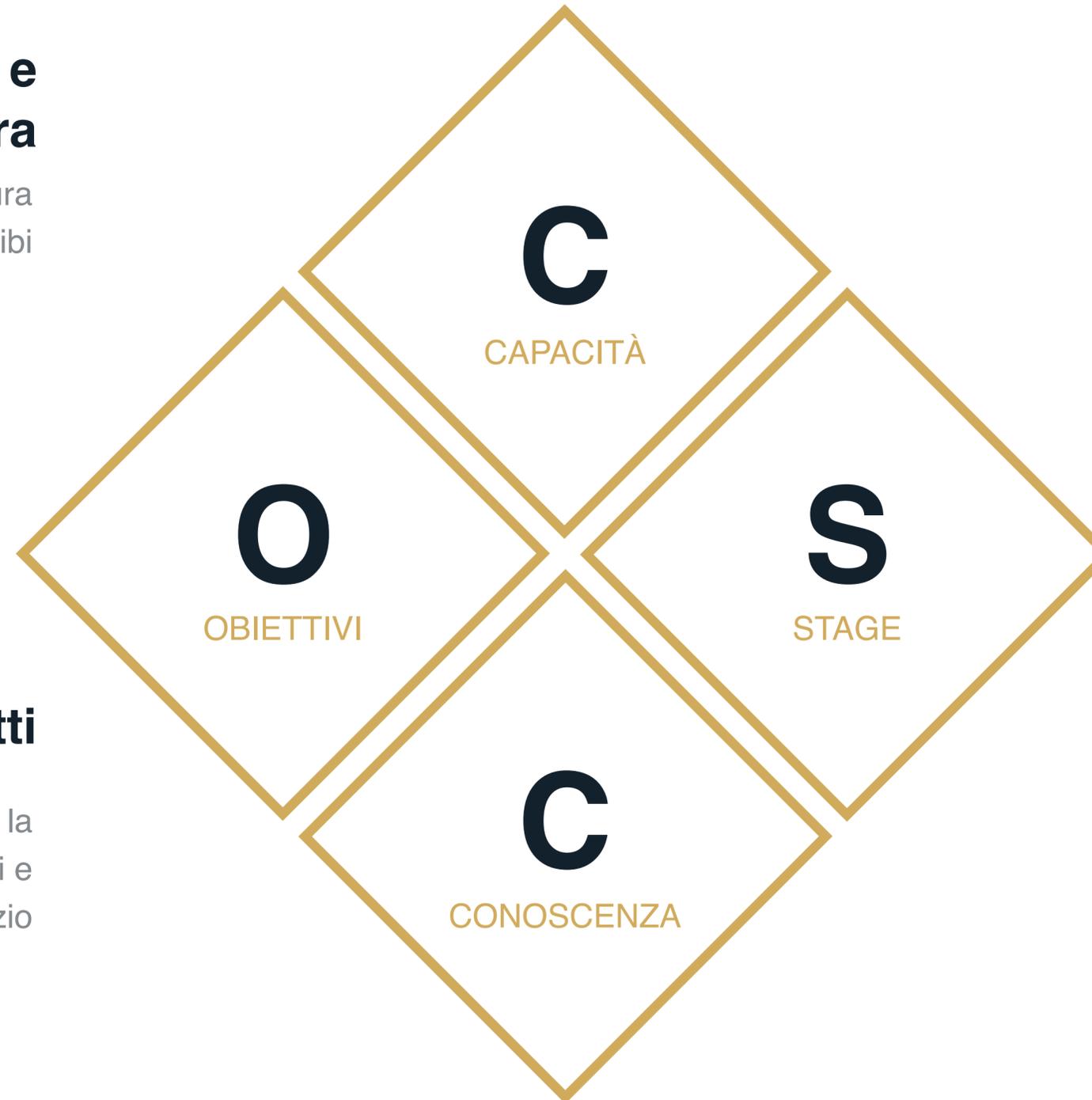


Tecniche e metodi di cottura

Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi

Haccp

Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro



Preparazione Piatti

Eeguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio

Modalità di presentazione

uarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi



Impiattamento

**Scuola Alta
Formazione**



Cottura

**Conoscenza
sulla Pasta**





INIZIO CORSO

DOMENICA 16 OTTOBRE

Empoli (Firenze)

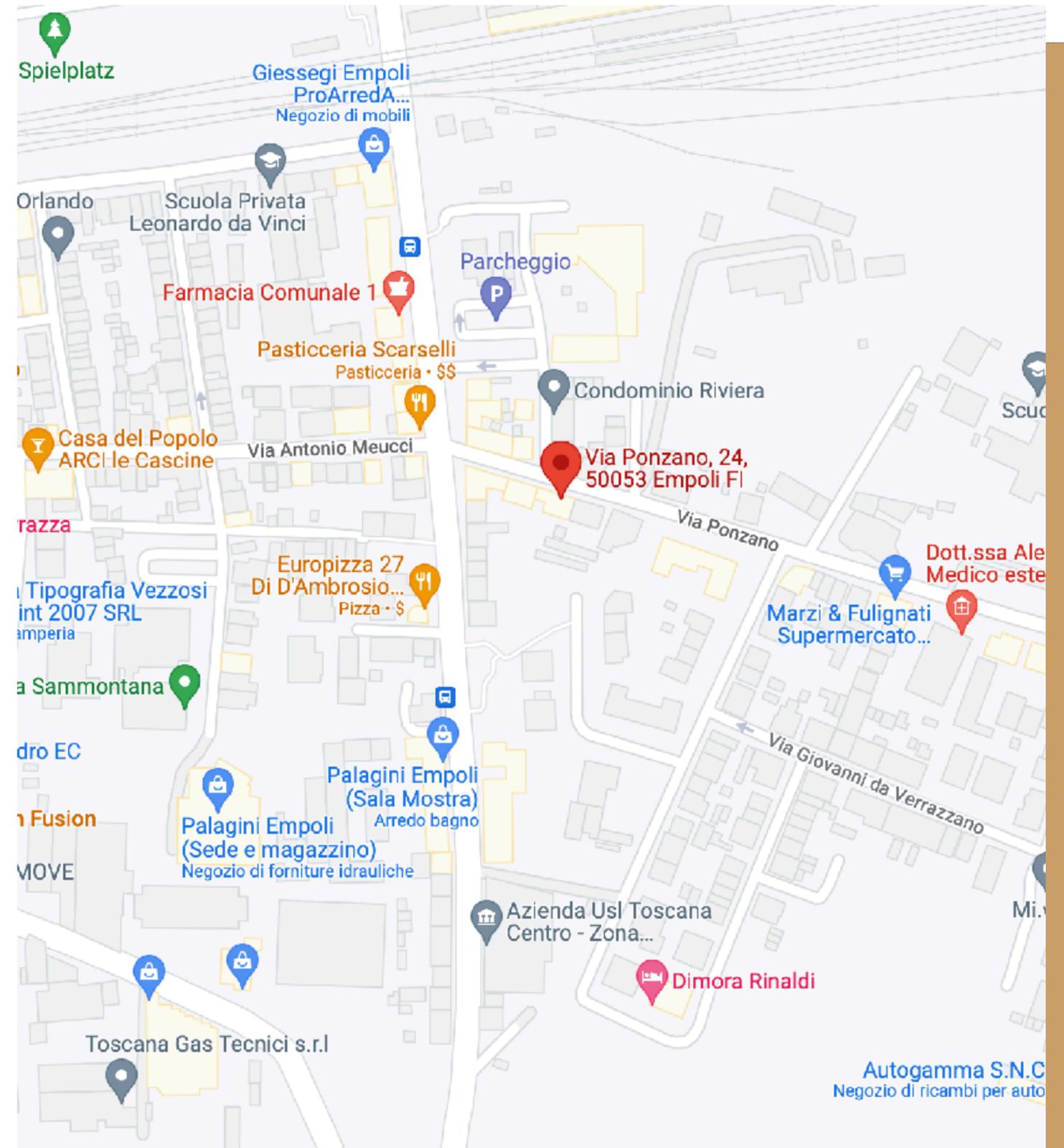
Dove ci si Trova

La sede si trova in via Ponzano, 24, Empoli (FI)

5 minuti a Piedi dalla Stazione di Empoli

3,8 km dall'Uscita della Fipili Empoli Est

3,8 km dall'Uscita della Fipili Empoli Centro





CONTATTI

Tel: 0571 543452

WhatsApp: 375 650 7778

Email: segreteria@scuola-alta-formazione.it