



# ***CORSO QUALIFICA CUOCO***

# INFORMAZIONI GENERALI

- **ATTESTAZIONE FINALE:**

Attestato di *Qualifica Professionale* rilasciato dalla Regione del Veneto EQF3, comprensivo di abilitazione alla somministrazione di alimenti e bevande

- **POSSIBILITA' OCCUPAZIONALE:**

Il cuoco opera nei ristoranti, trattorie, gastronomie, mense e tutti i luoghi di somministrazione di alimenti. Opera anche nei centri di produzione dei centri commerciali o all'ingrosso (esempio industrie alimentari, gastronomie di supermercati ecc..).

# PRE- REQUISITI



Per i cittadini Italiani:

- Possesso di almeno Diploma di Licenza Media

Per chi ha conseguito gli studi all'estero:

- Traduzione del Diploma
- Apostilla
- Dichiarazione di Valore
- Verbale di Asseverazione

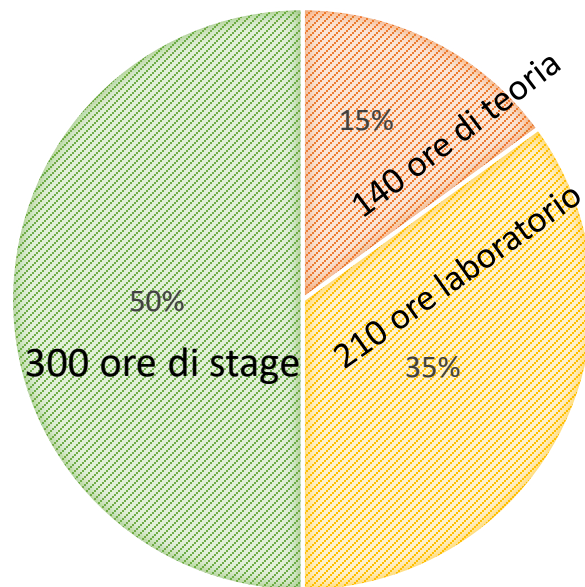


Per chi non ha la cittadinanza italiana e non ha fatto le scuole in Italia serve l' A2 di Italiano

# DURATA E FREQUENZA

650 ore di corso da svolgersi in 12 mesi

ore di Teoria   ore di Laboratorio   ore di Stage



## FREQUENZA OBBLIGATORIA

Al 70% delle lezioni ( 245 ore su 350 totali)=105h di assenza al massimo

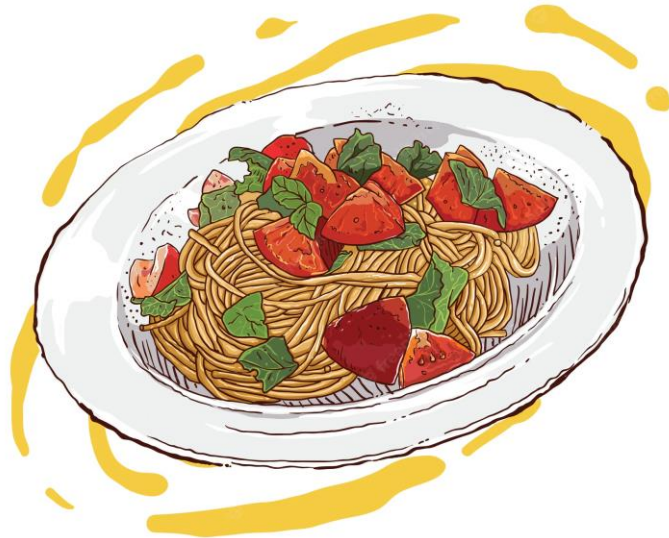
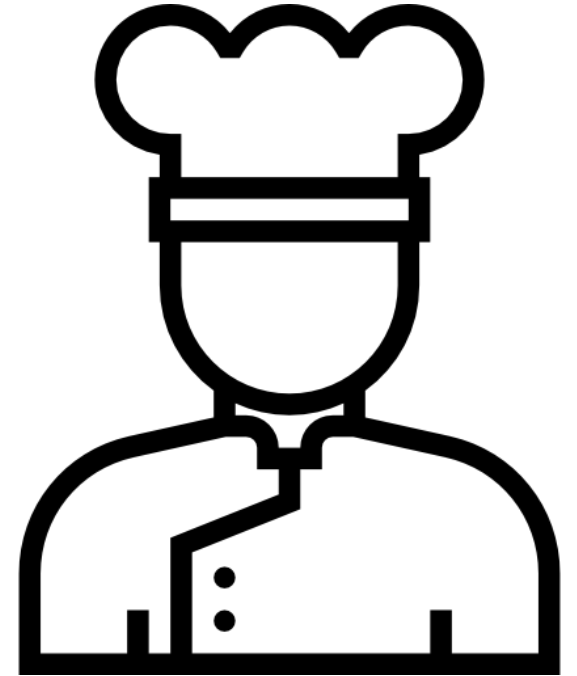
Al 70% dello stage ( 210 ore su 300 totali)=90h di assenza al massimo

# GIORNI E ORARI DI LEZIONE



## ORGANIZZAZIONE STAGE

- 300 ORE DI STAGE
- Inizio dopo le ore di sicurezza sul lavoro e 100h di laboratorio
- Possibilità in ristoranti, gastronomie, mense, industrie ecc
- Giorni e orario da concordare tra il corsista e l'azienda
- Max 40h a settimana comprese le lezioni, max 8 ore al giorno con paura o max 6h continue





## COSTO DEL CORSO

**2600€** Pagabili nei seguenti modi:

- 1300€ all'Iscrizione e 1300€ a metà corso
- Rate Mensili con finanziaria (attraverso una busta paga).

### Ulteriori Spese:

- Divise da cuoco + scarpe antinfortunistiche (possibilità di convenzione Nico)
- Marca da Bollo da 16€ per attestato finale

Non ci sarà l'acquisto di un libro, saranno fornite delle dispense dai docenti!



## DOCUMENTI PER ISCRIZIONE

*Via mail*

- Scheda d'iscrizione
- Ricevuta bonifico

*In presenza nella  
prima lezione*

- Trattamento dati / privacy
- Carta d'Identità e Codice Fiscale
- Titolo di studio e A2 di italiano se necessario
- Domanda di Partecipazione



# PROGRAMMI E MODULI

| UF NUMERO | DESCRIZIONE                                  | DURATA PREVISTA |
|-----------|--|-----------------|
| 1         | Elementi di merceologia alimentare           | 30 ore          |
| 2         | Pianificazione e organizzazione del servizio | 30 ore          |
| 3         | Laboratorio di cucina                        | 210 ore         |
| 4         | Elementi di enogastronomia                   | 30 ore          |
| 5         | Gestione e Amministrazione dell'attività     | 30 ore          |
| 6         | Sicurezza e salute sui luoghi di lavoro      | 20 ore          |

# ESAME

**1° Prova  
Scritta**

Test a crocette che verte  
su tutte le materie

**2° Prova  
Pratica**

Estrazione di ricette

**3° Prova  
Orale**

Esposizione Tesina,  
Relazione di Tirocinio  
e Domande

# CONTATTI



Bressan Angela  
Favero Natasha



- [angela.bressan@enaip.veneto.it](mailto:angela.bressan@enaip.veneto.it)  
- [natasha.favero@enaip.veneto.it](mailto:natasha.favero@enaip.veneto.it)



0424/2270300



3282995521