



# **Piano di studi per la formazione dei cuochi**

**PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE PER RAGAZZI E RAGAZZE IN SITUAZIONE DI DISAGIO ECONOMICO**



# La struttura del progetto



**10-20 cuochi  
full time**



**9 settimane  
di formazione + 1 di eLearning**

+



**min. 8 settimane stage**  
in ristoranti e hotel affiliati sul territorio italiano

# Gli studenti

## PROFILO RICHIESTO CANDIDATI



**Età compresa tra 18 e 35 anni**

**Livello minimo richiesto lingua italiana: B2 (per stranieri)**

**Forte interesse per il mondo food e/o pregresse o esperienze in corso presso realtà della ristorazione**

**Comprovata situazione di disagio economico**

**Disponibilità al trasferimento per tutta la durata del corso e dello stage (Parma, periodo Aprile/Giugno)**

**Documenti e permesso di soggiorno in regola (per stranieri)**



# Il programma

## Teoria

### Settimana 0-3

Salute, sostenibilità e sprechi alimentari, assaggio, cibo, cultura, comunicazione, imprenditorialità e sicurezza sul lavoro, HACCP



## Pratica

### Settimana 1-9

Ingredienti e materie prime, tecniche e preparazioni di base, tecniche di cottura, enogastronomia, ricette e ideazioni di piatti sani, sostenibili e antispreco

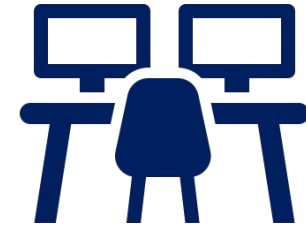


## Stage

### Settimana 10-17

Mettere in pratica le competenze apprese presso ristoranti e hotel convenzionati che condividano i principi di sostenibilità del cibo





**Proposta «parte teorica»**



# Come funziona un modulo teorico?



**Lezioni frontali** con nozioni teoriche ed esercitazioni pratiche. **Momenti di valutazione** e restituzione alla fine di ogni modulo.



## **Visite didattiche esperienziali**

Visite guidate a realtà in linea con il progetto (e.g., realtà agricole che collaborano con la ristorazione, realtà che si occupano di redistribuzione degli eccessi, musei del cibo, ecc.), per rielaborare le informazioni ricevute nella lezione frontale e contestualizzarle nel quotidiano



**Lezioni frontali (42 ore) + Visite sul campo (15) = Totale ore 57**



# Riassunto lezioni teoriche



## **Settimana 0 eLearning**

Prima di cominciare i corsi di cucina i ragazzi dovranno frequentare online un corso sulla sicurezza sul lavoro e HACCP (12 ore t.b.d.), più un momento di formazione (3 ore) con i docenti



## **Settimana 1-3 formazione on - site**

Lezioni frontali con docenti esterni per i seguenti moduli: L'assaggio (7,5); Cibo e cultura (2,5 ore); Sostenibilità (5 ore), Sprechi alimentari; Comunicazione e imprenditorialità (2,5 ore); Nutrizione e salute (7,5 ore); Dieta mediterranea (2,5 ore). Ogni docente è responsabile della valutazione alla fine del proprio modulo.



**Visite didattiche esperienziali presso realtà in linea con il progetto**  
(15 ore)



**Proposta «parte pratica»**



# Come funziona un modulo pratico?



## **Pratica di cucina**

Lezioni dedicate all'apprendimento delle nozioni di base della cucina (e.g., tipologie di tagli, metodi di cottura, ecc.)



## **Approfondimenti specifici**

Incontri e lezioni con esperti di un determinato alimento (e.g., cuoco esperto nel cucinare il pesce, specialista della panificazione, ecc.)



## **Momenti di valutazione**



## **Momenti di feedback individuali e tutoraggio**

Momenti di supporto e restituzione dedicati ai partecipanti, sia durante il periodo di pratica che durante lo stage, allo scopo di rafforzare il percorso educativo



# Riassunto lezioni pratiche



## **Settimane 1-4 formazione on - site**

Lavoro sulle **tecniche di base** nella cucina



## **Settimana 5-9 formazione on - site**

Lezioni **con il direttore didattico e docenti esterni** per i seguenti moduli: la cucina italiana (65); approfondimenti tematici (32,5 ore); la cucina contemporanea (32,5 ore), la creatività (32,5 ore)



**Momenti di valutazione** principali (alla fine della 4° e della 9° settimana)



# Esempio di settimana



Esempio di settimana con teoria						
	L	M	M	G	V	S-D
9.30 - 13.30	Lezione pratica					Uscita sul campo (5 h)
13.30 - 14.30	Pausa pranzo					
14.30- 17.00	Lezione teorica					



Esempio di settimana solo pratica						
	L	M	M	G	V	S-D
9.30 - 13.30	Lezione pratica					
13.30 - 15.30	Pausa pranzo					
15.30 - 18.30	Lezione pratica					

# Numero docenti e ore di lezione



**Parte teorica: 8 moduli, 7 docenti esterni e 1 ente per la sicurezza**  
Totale ore di insegnamento: 42



**Parte teorica: 3 visite guidate esperienziali a realtà in linea con il progetto**  
Totale ore: 15



**Parte pratica: 5 moduli, con il supporto di 12 docenti esterni**  
Totale ore: 255



# Ente – «Sicurezza e HACCP»

I corsi HACCP, obbligatori ai sensi del Regolamento CE n° 852/2004, sono validi in modalità e-learning soltanto se erogati da soggetti autorizzati a farlo. Per esempio:

- <https://www.tuttohaccp.com/haccp/corsi>
- <https://www.ehaccp.it/>