

## CORSO DI SOUS CHEF (80 Ore)

**Obiettivi:** Il percorso formativo si prefigge l'obiettivo di creare una figura professionale di Sous-Chef. Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di lavorare all'interno di una cucina, creare un perfetto menù, conoscere mansioni e metodi.

### **Modulo 1 (8h teoria)**

La cucina, spazi e layout - Gli ambienti di lavoro di una cucina e le norme in merito.

### **Modulo 2 (8h teoria)**

Igiene degli ambienti, Etica Professionale - Tutte le norme comportamentali in maniera di igiene, pulizia personale di in addetto alla cucina, la professione del cuoco.

### **Modulo 3 (4h teoria – 4h pratica)**

Approvvigionamento delle materie prime, Tecniche di taglio delle verdure - Come acquistate le merci e in funzione di cosa si fanno gli acquisti - Varie tecniche di lavaggio e taglio delle verdure.

### **Modulo 4 (4h teoria - 4h pratica)**

Metodi di cottura, stoccaggio e conservazione - Le diverse tipologie di cottura e di conservazione, il corretto stoccaggio delle materie prime e dei semilavorati.

### **Modulo 5 (8h pratica)**

Salse e Basi - Spiegazione delle varie basi e delle diverse salse e il loro svariato utilizzo.

### **Modulo 6 (8h pratica)**

Pasta fresca e secca - Produzione e diversificazione delle paste, le varie farine e le tipologie di utilizzo.

### **Modulo 7 (4h teoria – 4h pratica)**

Preparazioni carne e pesce - Le diverse tipologie di pesce, come pulirli e trattarli, i vari tagli - Le tipologie di carne e il loro sezionamento, preparazione.

### **Modulo 8 (4h teoria - 4h pratica)**

Nozioni di pasticceria - Cenni sulla produzione della pasticceria, le diverse tipologie di dolci e dessert.

### **Modulo 9 (8h teoria)**

Composizione menù e costi - Come comporre un menù e quali sono i parametri per la stesura.

### **Modulo 10 - Moduli obbligatori (8h teoria)**

Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro - Parte generale  
Diritti e doveri dei lavoratori in somministrazione