



# Il tuo futuro nelle tue mani

## La tua formazione nel nostro cuore

**AFGP CENTRO BONSIGNORI**



+39 030 957690



[bonsignori@piamarta.it](mailto:bonsignori@piamarta.it)



Via Cappellazzi n.5 25010 Remedello (BS)



**A.F.G.P.  
CENTRO BONSIGNORI**

### **TECNICO DI CUCINA**

**Corso di IFP annuale diurno di  
Diploma Professionale IV anno**



#### Destinatari

Giovani in possesso di Qualifica Professionale congruente.

#### Pre-iscrizione

La Pre-iscrizione si effettua presso la segreteria A.F.G.P. Centro Bonsignori dalle ore 8.00 alle 17.00 dal Lunedì al Venerdì e il Sabato dalle ore 8.00 alle 12.00.

#### Calendario

Lezioni d'aula e laboratori: dal Lunedì al sabato dalle 8.00 alle 13.00 Tirocinio: 8 ore giornaliere secondo gli orari di lavoro dell'azienda ospitante.

## Documenti

- n. 3 fotografie formato tessera dell'allievo/a;
- fotocopia Carta Identità dell'allievo/a e di entrambi i Genitori – la fotocopia va fatta fronte/retro SU UNA SOLA FACCIATA;
- fotocopia del Tesserino Sanitario dell'allievo/a e dei Genitori;
- fotocopia Tesserino Vaccinazioni obbligatorie dell'allievo (verificate la data di scadenza della vaccinazione antitetanica che non deve essere scaduta);
- fotocopia del "Certificato delle Competenze o Attestato promozione" rilasciato dopo l'esame conclusivo del 1° ciclo di istruzione;
- Fotocopia attestato di Qualifica professionale o autocertificazione equipollente;
- fotocopia del Permesso di Soggiorno o ricevuta di avvenuta presentazione per rinnovo in Questura (per allievi stranieri che sono in questa condizione).e.

## Certificazione rilasciata

Diploma professionale

## COMPETENZE TECNICO DI CUCINA

Collabora alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio.

Collabora alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti.

Predisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela.

Cura la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative.

## Corso di IFP annuale diurno

Diploma professionale IV anno per Tecnico  
ore 1015

Tirocinio con formula dell'  
alternanza ore 424



## Competenze

### di base

Lingua italiana  
Lingua inglese  
Matematiche, scientifiche e tecnologiche  
Storico-geografico-giuridiche ed economiche  
Digitale  
Etica e I.R.C.  
Sicurezza – Primo soccorso

### tecnico

### professionali

Tecnologia alimentare  
Laboratorio ristorazione  
Gestione aziendale

