



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					
13.30 - 14.30	Pausa pranzo			Uscita sul campo (5 h)		
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/>