



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



fse

DOPO LA 3° MEDIA PERCORSI TRIENNALI QUALIFICA PROFESSIONALE EUROPEA



AIUTO CUOCO

PIAZZA GIOVANNI XXIII, 12
20064 GORGONZOLA MI
TEL. 02 951 6591
WWW.AFMG.IT -  - 



**ACCADEMIA FORMATIVA
MARTESANA**
CITTÀ DI GORGONZOLA

AREA RISTORAZIONE

I corsi dell'area ristorazione di Accademia Formativa Martesana toccano tutte le sezioni produttive del settore, dall'aiuto cuoco alla sala-bar alla pasticceria e panificazione. Il corso per aiuto cuoco ha come attività centrale la produzione di piatti e pietanze, quello per addetto di sala bar la somministrazione in sala o in locali caffetteria, quello di panificazione la preparazione di prodotti da forno e dolciari. La divisione in ambiti consente a ogni studente interessato ad un futuro impiego nella ristorazione e di scegliere il filone di attività a lui maggiormente idoneo e gradito.

AIUTO CUOCO

Il corso per Aiuto Cuoco prevede nel corso del primo anno una solida preparazione di base sulla materia, con materie teoriche come **Scienze Alimentari** e **Tecniche della Ristorazione**, indispensabili ad acquisire nozioni sulle materie prime. Negli anni successivi si approfondiscono metodologie e le normative sulla gestione, stoccaggio e conservazione e degli alimenti con lo studio dell'**HACCP** e vengono apprese le tecniche per la scelta delle migliori materie prime in percorsi dedicati di **Agronomia** e **Macelleria**. Molte sono le ore dedicate al **Laboratorio di Cucina**. Sin dal primo anno vi si apprendono le tecniche di lavorazione delle materie prime vegetali; al terzo anno lo studente avrà acquisito la capacità di preparare interi menù, dall'antipasto al dessert da piatto. Le attività di laboratorio vengono integrate con esperienze di servizi professionalizzanti, come *catering* durante gli eventi di aziende partner o di enti esterni. Esperienze che consentono agli studenti di misurarsi con clientela reale e lavoro di squadra.

4° ANNO – TECNICO DELLA RISTORAZIONE

Il quarto anno è finalizzato a formare una figura sempre estremamente interessante per il settore: quella di tecnico della ristorazione. Figura professionale formata nei molteplici aspetti dell'alimentazione e della corretta gestione, anche economica, delle derrate alimentari, con nozioni di Dietologia. Anche in questo percorso il focus centrale dell'ultimo anno di corso è l'imprenditoria di settore. Gli studenti apprendono conoscenze e nozioni utili, nel tempo, all'apertura e alla gestione di una attività in proprio, dal ristorante al bar all'azienda agrituristica. Fra le materie guida **Gestione Aziendale** e **Marketing**, con programma "cucito" sul settore della ristorazione.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
Scienze Alimentari	3	2	2	Merciologia	2
Laboratorio di cucina	8	6	6	Laboratorio Cucina	6 [#]
Tecnica di cucina	2	1	1	Organizzazione Aziendale	3
Agronomia	-	2	-	Tec. Ec. Aziendale	3
Vitivinocoltura o Birrificazione	-	-	2	Francese	3
Servizio in Sala	-	-	2	# serali ogni 15gg	
ORE AREA PROFESSIONALE tot settimanale comprese materie di base	13/34	11/29	13/27		14/29
SETTIMANE DI TIROCINIO	2	6-8	10	SETTIMANE DI TIROCINIO	8