

Chi siamo

Il CIOFS-FP Toscana (Centro Italiano Opere Femminili Salesiane) è presente sul territorio di Livorno dal 1998. Fa parte della rete nazionale CIOFS FP che opera nella formazione professionale, seguendo i principi del sistema preventivo di Don Bosco.

La nostra missione è prenderci cura dei giovani offrendo loro orientamento, formazione e opportunità per l'inserimento lavorativo.

I nostri destinatari sono coloro che hanno particolare propensione all'operatività e alla sperimentazione applicata.

Il nostro obiettivo è la costruzione di un progetto professionale e culturale che accompagni i giovani dalla formazione al mondo del lavoro.



“Camminate coi piedi per terra e col cuore abitate in cielo”



San Giovanni Bosco

FERMATI AL CIOFS-FP TOSCANA!

Completa la tua formazione, dai continuità al tuo futuro

**TECNICO CUCINA
A.F. 2024-25**

CIOFS FP TOSCANA

Corso Mazzini 199
LIVORNO
0586 801300
320 4242490
info@ciofsfptoscana.it
www.ciofsfptoscana.it



**CIOFS-FP
TOSCANA**



Ciofs-FP e leFP

Il CIOFS-FP Toscana completa l'offerta formativa dando continuità ai percorsi triennali della leFP e promuove l'innalzamento delle competenze erogando il corso per il conseguimento del diploma di IV anno in **"Tecnico di cucina"**

ESPERIENZA SUL CAMPO

Alternanza rafforzata, uscite didattiche, partecipazione a congressi e fiere



INNOVATIVO

Ristorazione digitale, green economy, food design e cucina modernista

GRATUITO

Finanziato dalla Regione Toscana e dall'Unione europea - Next Generation EU. Rientra nel progetto GiovaniSI per l'autonomia giovanile.

RICHIESTO

Risponde alle richieste del mercato del lavoro dando maggior occupabilità e continuità all'esperienza lavorativa

TECNICO CUCINA

DURATA

990 ore (1 ANNO):

- *240 ore di laboratorio
- *250 ore di aula
- *490 ore di stage
- *10 di accompagnamento

COMPETENZE DI BASE

ITALIANO E COMUNICAZIONE	60
INGLESE	25
MATEMATICA, SCIENZE E TECNOLOGIA	45
STORIA E GEOGRAFIA	20
DIRITTO ED ECONOMIA	20
COMPETENZE DIGITALI	20
COMPETENZE DI CITTADINANZA	20
STORIA DELLE RELIGIONI	20
ATTIVITA' MOTORIA	20

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

SICUREZZA, AMBIENTE E QUALITA'	30
APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME	30
PREDISPOSIZIONE MENU' E PROPOSTA RISTORATIVA	40
TIPICITA' ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO	40
PREPARAZIONE PIATTI	65
FOOD DESIGN	35
ALTERNANZA RAFFORZATA	490



Il **Tecnico di cucina** opera con autonomia e responsabilità nel processo di preparazione pasti, nell'organizzazione del lavoro e presidia le attività svolte da altri.

Predisporre i menù, la cura e l'allestimento dei piatti, apporta nuove tecniche per la preparazione.

Grazie alle competenze di gestione del business può ricoprire nel tempo un ruolo manageriale nella gestione autonoma di un'attività imprenditoriale.

REQUISITI DI ACCESSO

Qualifica triennale leFP in Operatore della ristorazione 3° livello EQF

TITOLO DI STUDIO

Diploma Professionale Tecnico di cucina 4° livello EQF

NEW

PERCORSO POST DIPLOMA

Inserimento nel mondo del lavoro o rientro nel canale scolastico per il diploma di maturità