

# 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.



Regione Toscana **GIOVANI SI**

**“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 con Fondi del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) -Next Generation EU, e rientra nell'ambito di Giovanisi ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

## 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