ENAIP veneto

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

Corsi riconosciuti e finanziati dalla Regione Veneto
e dal Fondo Sociale Europeo

#enaipveneto #gentedienaipveneto

www.enaip.veneto.it

Percorsi di istruzione e formazione professionale dopo la scuola media gratuiti e riconosciuti dalla Regione del Veneto con IeFP DGR 781 del 6/2023 - DGR 864 del 7/2023 - DGR 1538 DEL 11/2022 - DGR 1740 del 12/2021 - DGR 1667 del 01/12/2020 - DGR 783 del 17/06/2023

BASSANO DEL GRAPPA
Via C. Colombo, 94
Tel: 0424/22.70.30

CHIOGGIA
Isola dell'Unione, 1
Tel: 041/45.82.299

CONEGLIANO
Viale Venezia 12/C
Tel: 0438/42.71.82

DOLO
Via Brenta Bassa, 39
Tel: 041/41.30.56

FELTRE
Via Borgo Ruga, 40
Tel: 0439/30.02.37

ISOLA DELLA SCALA
Via Prato Fiera, 1
Tel: 045/73.002.89

LONGARONE
Via G. Marconi, 17
Tel: 0437/77.03.18

PADOVA
Via A. da Forlì, 64/A
Tel: 049/86.415.55

PIAZZOLA SUL BRENTA
Via V. Emanuele II, 1
Tel: 049/55.900.46

PORTO VIRO
Via G. Mazzini, 169
Tel: 0426/63.40.69

VICENZA
Via Napoli, 11
Tel: 0444/32.66.85

Realizzato a cura della Direzione Comunicazione e Promozione ENAIP Veneto I.S.

ENAIP veneto
Dal 1951 protagonisti della crescita.

Organismo di Formazione accreditato dalla Regione del Veneto

PER I GIOVANI DOPO LA SCUOLA MEDIA

DIPLOMA DI
TECNICO DI CUCINA

IL PERCORSO FORMATIVO

TECNICO DI CUCINA

Il percorso annuale per il ***Diploma***, conseguente alla Qualifica, permette di intervenire con autonomia al presidio del processo di preparazione pasti e allestimento dei piatti individuando le risorse materiali e tecnologiche, predisponendo le condizioni e l'organizzazione operativa, implementando le procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. Possiede competenze funzionali alla definizione dell'offerta di ristorazione, alla valorizzazione dei prodotti del territorio, all'approvvigionamento e conservazione delle materie prime, alla realizzazione e alla cura di prodotti cucinati e allestiti.

QUADRO DELLE DISCIPLINE

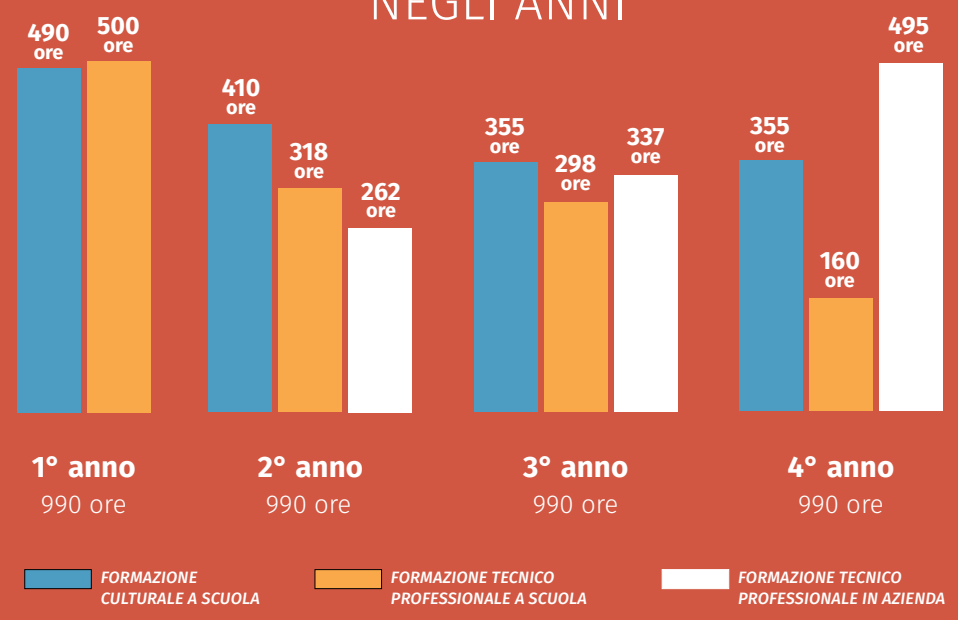
COMPETENZE CULTURALI
Educazione alle attività motorie
Insegnamento religione cattolica
Lingua italiana e comunicazione multimediale
Cittadinanza
Alfabetizzazione informatica e digitale
Lingua straniera: inglese
Matematica e scienze
Diritto ed economia
Storia ed economia

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
Sicurezza e qualità
Elementi di marketing
Presentazione ricette e menù
Food design
Gestione approvvigionamenti

RAPPORTO SCUOLA - AZIENDA

Il percorso per diventare *Tecnico*, dopo il triennio, si caratterizza per l'ulteriore **rafforzamento** di competenze tecnico professionali e quelle relative all'area matematica/scientifico tecnologica, oltre ad implementare i **livelli di responsabilità e autonomia nello svolgimento delle attività.**
Durante il 4° anno, l'esperienza in Azienda può essere svolta anche attivando il **contratto di apprendistato di 1° livello.**

OFFERTA FORMATIVA

ENAIP Veneto si avvale di metodologie didattiche che favoriscono l'apprendimento; offre servizi didattici per l'inclusione, la personalizzazione e la partecipazione attiva degli studenti; propone esperienze all'estero per potenziare le competenze linguistiche e attività sportive ed espressive extracurricolari per l'acquisizione di soft skills.
Tutte le nostre Scuole sono dotate di aule e laboratori con attrezzature e strumentazione di settore, offrendo così agli studenti l'opportunità di partecipare attivamente a sessioni pratiche ed esperienze di apprendimento dirette.

QUADRO ORARIO NEGLI ANNI