



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



I Partner Del Progetto:



Background:

La qualifica di Chef è sviluppata da un consorzio internazionale di 9 organizzazioni di 6 paesi (Bulgaria, Italia, Spagna, Francia, Portogallo e Turchia) nel quadro del progetto CULINART.

Cosa fa uno Chef?

Gli chef progettano menu, creano piatti e supervisionano la pianificazione, l'organizzazione, la preparazione e la cottura dei pasti in hotel, ristoranti e altri luoghi di ristorazione, a bordo delle navi, sui treni passeggeri e nelle case private.

1. Per chi è adatta questa qualifica?

- studenti nelle scuole di formazione professionale;
- adulti in formazione professionale;
- persone con esperienza lavorativa nel settore ristorazione.

2. Chi può candidarsi:

- Persone con **più di 16 anni**, con o senza background di formazione nelle arti culinarie o esperienza lavorativa
- chiunque desideri imparare la professione di Chef da zero.
 - chiunque desideri ottenere un riconoscimento delle conoscenze, abilità e competenze acquisite in precedenza.

3. Chi fornisce la qualifica:

Un consorzio internazionale di enti di formazione professionale e aziende riunite nella CULINART Alliance.

Gli allievi possono richiedere di studiare in tutte le organizzazioni partner e svolgere i moduli presso il partner locale nel proprio paese o presso gli altri partner dell'Alleanza.

Così possono studiare in tutti i paesi partner: Bulgaria, Italia, Spagna, Francia, Portogallo e Turchia beneficiando della mobilità internazionale.

Caratteristiche principali della formazione:

La durata completa della qualifica CULINART Chef è di circa 1200-1300 ore di studio a seconda del formato scelto e del luogo di apprendimento.

La certificazione della qualifica segue la legislazione nazionale del paese scelto per la formazione, ma i risultati e gli esiti della formazione nelle organizzazioni partner sono reciprocamente riconosciuti e possono essere convalidati all'interno dell'Alleanza CULINART. Inoltre chi otterrà la qualifica riceverà il certificato Europass

Cosa è incluso nella qualifica di Chef:

La qualifica è sviluppata sulla base di 9 unità fondamentali di risultati di apprendimento che sono considerati cruciali per i futuri professionisti che stanno per intraprendere la professione. Il curriculum dello Chef è sviluppato in 9 Moduli Formativi Chiave:

1. Salute e sicurezza, igiene e protezione ambientale
2. Gestione del business ristorazione, turismo e imprenditorialità
3. Gestione e amministrazione del personale di cucina (HR)
4. Gestione finanziaria e delle risorse e contabilità
5. Gestione della produzione in cucina e garanzia di qualità (processi)
6. Ricerca e sviluppo del menu, creatività e innovazione in cucina
7. Tecnologie dell'informazione e della comunicazione nel settore ristorazione
8. Comunicazione e lingue straniere
9. Servizi di ospitalità



Opportunità di carriera:

I diplomati con la qualifica di Chef possono proseguire ulteriormente la loro carriera in varie aree e possono lavorare in qualsiasi tipo di ristorante o industria della ristorazione.

A seconda dei loro interessi personali e dell'ulteriore specializzazione potrebbero diventare Chef, Executive Chef, Capo Chef, Chef de Cuisine, Sous-Chef, Chef de Partie, Catering Chef, Pasticciere, Personal / Private Chef, Ristoratore, Imprenditore di catering, Food Writer, Manager di cucina, Food Blogger, Food Innovator, Food Designer e molti altri.



Per maggiori dettagli, contatta il tuo partner locale:

I.F.O.A.

Rif: Rossella Pinetti

e-mail: pinetti@ifo.it

*Project Ref. No. 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ CULINART: Progettare una qualifica professionale nelle arti culinarie e percorsi pilota per la formazione continua, è un progetto co-finanziato dal programma Erasmus+ dell'Unione Europea
Il supporto della Commissione Europea per la produzione di questa pubblicazione non costituisce approvazione dei contenuti che riflettono soltanto le opinioni degli autori e la Commissione non può essere ritenuta responsabile per qualsiasi uso che possa essere fatto delle informazioni in essa contenute.*