COMUNE DI FIRENZE

Informagiovani FIRENZE

I MESTIERI DEL CIBO

SPUNTI PER LA FORMAZIONE NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

Per chi ha l'aspirazione di diventare cuoco/aiuto cuoco, panettiere, pizzaiolo, pasticcere, barista, gelataio vi sono numerose opportunità formative, alcune nella scuola secondaria superiore di secondo grado, altre nel sistema della formazione professionale.

Ai professionisti del cibo sono richieste abilità manuali, precisione, fantasia e creatività, conoscenza dei prodotti e dei processi di preparazione dei cibi. Per questi mestieri è necessario possedere una buona capacità di resistenza a ritmi di lavoro che possono essere anche molto intensi e in orari notturni; fondamentale è la disponibilità a lavorare nel fine settimana e durante i giorni festivi.

Le opportunità lavorative di questo settore sono ampie: ristoranti, trattorie, bar, caffè, panifici, pizzerie, pasticcerie, catering, rosticcerie, gelaterie, mense scolastiche e aziendali, strutture ricettive nelle località turistiche (agriturismi, campeggi, alberghi, villaggi turistici), navi da crociera, grande distribuzione (reparti panetteria, gastronomia), servizi di ristorazione in autostrada.

Per svolgere mansioni nelle quali è prevista la manipolazione del cibo o anche il semplice contatto con esso è necessario essere in possesso della formazione obbligatoria HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), sistema di autocontrollo igienico che previene i pericoli di contaminazione alimentare.
Quando si sceglie di frequentare un corso del settore ristorazione è bene verificare se include anche le ore di formazione obbligatoria Haccp, in caso contrario è possibile rivolgersi ad una delle agenzie formative presenti sul territorio; un elenco è disponibile all'indirizzo. www.informolavoro.it

La conoscenza della lingua inglese e di altre lingue straniere costituisce ulteriore valore aggiunto, per lavorare nel settore.

- **CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE RISTORAZIONE E TURISMO COMUNE DI FIRENZE**
  Via Assisi 20 Firenze Tel. 055 229510 - 055 229177 cfp.rt@comune.fi.it www.comune.fi.it

  Corsi biennali di qualifica per ragazzi 16 – 18 anni che hanno assolto l'obbligo di istruzione:
  Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime ed alla preparazione dei pasti (cuoco)
  Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime ed alla preparazione di pietanze e bevande (aiuto cuoco)

  Corsi di qualifica per adulti:
  Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento materie prime e preparazione dei pasti (+ haccp)

  Addetto alla lavorazione e commercializzane dei prodotti della panificazione/pasticceria (+ haccp)

  Corsi per adulti con rilascio di Certificato di Competenze:
  Cucina
  Formazione per panificatore e pasticciere
  Sala e bar

  Corsi brevi per adulti:
  Barman, la pizza, il pane, la pasticceria nazionale, un menu' al giorno...

- **CONFARTIS** Via Empoli 27 - Firenze tel. 055 732691
  formazione@confartigianatofirenze.it www.confartis.it

  Corso per Piazzaiolo
  Corso per Barman

- **CESCOT Firenze** Piazza Pier Vettori 8/10 Firenze Tel . 055 2705282/306
  info@cescot.fi.it www.cescot.fi.it

  Cucina

  Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (cuoco)
  Incontri di cucina monotematica

Dalla cucina di base al menu completo

Pasticceria

Corso di qualifica Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panetteria/pasticceria
Corso di gelateria artigianale
Semifreddi
Tecniche di Pasticceria

Pizzeria e Panificazione

Preparazione prodotti di pizzeria
Profumo di pane
Corso di panificazione di base
Corso avanzato di panificazione

Il Bar

Servizio banco bar, preparazione cocktail e stuzzicheria
Sommelier della birra. Corso base di degustazione

E ancora corsi/incontri e di pasticceria e cioccolateria monotematica, sommelier della birra, cucina orientale, avvicinamento al vino, tecniche professionali di pasticceria: produzione, presentazione e vendita.

- **CENTRO STUDI LA BASE DI SAN LORENZO** Via dei Pucci 11 - Firenze tel. 055 289977
  gestione@labase.it www.labase.it

  Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (cuoco)

  Preparazione piatti
  Cameriere, barman, degustatore
  Preparazione prodotti dolciari, panari, da forno

- **ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "A. SAFFI"** - via del Mezzetta, 15 - Firenze Tel. 055 666383
  istitutoalberghierosaffi@virgilio.it corsiserali@buontalenti.org www.alberghierosaffi.it

  Articolazioni per il conseguimento del diploma scuola media superiore:
  Sala e vendita
  Enogastronomia con opzione prodotti dolciari artigianali e industriali.
  Accoglienza turistica

  Indirizzi corsi triennali IeFP: Ristorazione, Accoglienza turistica

- **ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE "B. BUONTALENTI" –** Via dei Bruni, 6 – Firenze tel. 055 462781
  info@buontalenti.org www.buontalenti.org

  Articolazioni per il conseguimento del diploma scuola media superiore:
  Enogastronomia, Accoglienza turistica, Servizi di sala e vendita

  Indirizzi corsi triennali IeFP
  Operatore della Ristorazione-Servizi di sala e bar, Operatore della Ristorazione-Preparazione Pasti, Addetto ai servizi di ricevimento e accoglienza turistica.

Corsi serali per adulti per il conseguimento del diploma scuola media superiore
Articolazioni: Servizi di sala e di vendita, Enogastronomia, Accoglienza turistica

- **A.S. CONSULTING** Via Pontassieve 6 Firenze tel. 055 7331634
  info@asconsulting.fi.it www.asconsulting.fi.it

  Corso di qualifica per Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria (panificatore/pasticcere)
  Corso di qualifica per Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (cuoco)
  Laboratorio di cucina: preparazione dei piatti
  Laboratorio di pasticceria e panificazione
  Preparazione e somministrazione di bevande e snack
  Laboratorio di cucina, le materie prime
  Cake design
  Cockatail bar

- **AF STUDIO** via Bartolomeo Scala 8/2r Firenze tel. 055 6580559
  studioaeffe@studioaeffe.com www.studioaeffe.com

  Corso di qualifica per Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria (panificatore/pasticcere)
  Corso di qualifica per Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (cuoco)
  Preparazione di prodotti panari, dolciari, da forno
  Preparazione piatti
  Corsi brevi e amatoriali in pasta fresca, cucina toscana, carne, pesce, pasticceria, gelateria, pane, pizza e focacce

- **EBTT - ENTE BILATERALE TURISMO TOSCANO** Piazza M. D'Azeglio, 13 Firenze tel. 055 2466161
  info@ebt.toscana.it www.ebtt.it

  L' EBTT è un'associazione no profit composta da organizzazioni imprenditoriali e sindacati lavoratori del settore turismo per dare servizi ai lavoratori e alle imprese.
  Offre ai dipendenti delle aziende aderenti formazione e aggiornamento; talvolta organizza in collaborazione con agenzie del territorio corsi di formazione finanziati o per i quali è possibile usufruire di voucher o Carta Ila aperti a tutti.

INFORMAGIOVANI Comune di Firenze
Vicolo Santa Maria Maggiore 1 - 50123 Firenze
Tel. 055 218310 Fax 055 284778

Orario:
il lunedì dalle 11 alle 18
dal martedì al sabato
dalle 10 alle 18
www.portalegiovani.comune.fi.it

infogiov@comune.fi.it
Infogiov Firenze InformagiovaniFirenze

Aggiornamento Maggio 2015