

SENTIRSI PRONTI! SCOPRI LA PROFESSIONE: "CHEF"

Dalla scoperta delle professioni ai percorsi scolastici e formativi, valorizzando sé stessi.

IN COSA CONSISTE

Lo/la chef è il/la responsabile della cucina di una struttura operante nel campo della ristorazione (locale, esercizio, organizzazione).
Lo/la chef si occupa di predisporre il menù, crea le ricette, pianifica e supervisiona la loro preparazione. È responsabile del controllo della qualità sul processo di preparazione (dagli ingredienti al prodotto finale), indica il prezzo da assegnare ai nuovi piatti, si occupa delle forniture, delle attrezzature e dei locali e gestisce il personale della cucina.



QUALI COMPETENZE RICHIEDE

La professione richiede delle abilità interpersonali e comunicative (comunicare con lo staff di cucina in modo chiaro, professionale e rispettoso), abilità organizzative e di gestione del tempo (ad es. saper lavorare sotto pressione in un ambiente dinamico e frenetico), abilità analitiche, di risoluzione dei problemi e decisionali (ad es. nei rapporti con il cliente), e infine coordinazione motoria e forza fisica (ad es. per la presenza fisica prolungata in luoghi con alte temperature).

QUALI PERCORSI SCOLASTICI E FORMATIVI PREVEDE

Scuola superiore: istituto di formazione professionale alberghiero per conseguire la qualifica professionale al terzo anno o il diploma professionale dopo il quarto anno. Per diventare chef è opportuno il possesso di una formazione alberghiera. Il percorso per diventare chef passa generalmente attraverso le posizioni di aiuto cuoco e cuoco. Esperienze in ristoranti rinomati favoriscono l'avanzamento del percorso professionale dello chef.



QUALI COMPETENZE NON COGNITIVE ATTIVA

Si tratta di una professione caratterizzata in prevalenza da intraprendenza, realismo, e propensione artistica. Le occupazioni intraprendenti spesso implicano l'avvio e la realizzazione di progetti, coinvolgendo altre persone e assumendosi rischi. Le occupazioni realistiche spesso implicano attività lavorative che includono problemi e soluzioni pratiche. Hanno spesso a che fare con materiali del mondo reale. Le occupazioni artistiche spesso implicano il lavoro con forme, disegni e modelli. Spesso richiedono l'espressione del proprio sé, e in genere si realizzano senza seguire un chiaro insieme di regole.



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
SERVIZIO ISTRUZIONE

<https://www.offertaformativa.vivoscuola.it/>



SENTIRSI PRONTI! SCOPRI COME DIVENTARE: "CHEF"

Dalla scoperta delle professioni ai percorsi scolastici e formativi, valorizzando sé stessi.

QUALI PERCORSI SCOLASTICI E FORMATIVI

Per diventare Chef sono disponibili i percorsi dell'Istruzione e della Formazione Professionale, dalla qualifica triennale fino al diploma di maturità ottenibile con il quinto anno. Il percorso triennale rilascia la qualifica di Operatore di Gastronomia e Arte Bianca, mentre i percorsi quadriennali portano al livello di Tecnico sulla stessa specialità. Dopo il terzo e il quarto anno è possibile continuare gli studi per ottenere il Diploma di Stato ad indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" con il Quinto anno CAPES che consente l'accesso all'Università e all'Alta Formazione.



QUALI MATERIE SI STUDIANO

Le materie caratterizzanti i percorsi che preparano a questa professione, oltre agli insegnamenti culturali generali, sono Scienze degli alimenti ed igiene, Scienza dell'alimentazione, merceologia alimentare ed igiene, Tecniche, tecnologie e organizzazione dei processi di gastronomia e arte bianca, Processi operativi di gastronomia e arte bianca.



QUALI ESPERIENZE PRATICHE SI FANNO

Il tipo di studio è teorico-pratico perché l'operatore/tecnico interviene, a livello esecutivo nel processo di gastronomia e arte bianca. All'interno dei CFP troviamo un vero e proprio "ristorante", con cucina, dispensa...gli studenti/le studentesse preparano i piatti per i loro compagni, organizzano gli ordini, ecc. Per alcune progettualità ci si avvale della collaborazione di enti, istituzioni e musei presenti sul territorio provinciale e regionale. (APT, Fondazione Kessler, ecc.).



QUALI COMPETENZE NON COGNITIVE SI ATTIVANO

Formando ad una professione con forti componenti sociali e creative/inventive, anche i percorsi formativi si caratterizzano in parte per le componenti non cognitive legate a questi aspetti. Dal punto di vista della personalità dunque si possono identificare l'apertura mentale e l'estroversione come elementi caratterizzanti, oltre alla stabilità emotiva per preparare all'interazione all'interno di contesti complessi da un punto di vista relazionale ed emotivo.

