



CAMPUS  
*Etoile*  
ACADEMY

**CORSO DI QUALIFICA PER  
“ADDETTO CUOCO”**

## ACCREDITAMENTO REGIONE LAZIO: aula, laboratori e attrezzature

Campus Etoile Academy è un Ente di formazione accreditato con la Regione Lazio per la tipologia "in ingresso" con **determinazione B02871 del 09.07.2013** ai sensi della Direttiva n.968/2007 e s.m.i. L'accreditamento regionale è requisito di idoneità delle strutture e delle attrezzature da destinare in modo esclusivo alle attività didattiche proposte e garanzia di rispetto delle norme antinfortunistiche e igienico-sanitarie, nel rispetto dei requisiti previsti dal Titolo V, art. 39 comma 2 lettera a) della Legge 23/92.

Si allega dunque al presente progetto copia della determinazione di accreditamento citata e si riportano di seguito le sole informazioni relative alle strutture e alle attrezzature che rivestono primaria importanza nell'erogazione del corso proposto.

### • **PARTECIPANTI: requisiti, numero minimo e massimo**

Al fine di garantire un efficace e sicuro apprendimento, in coerenza con quanto previsto dal nulla osta igienico-sanitario della struttura e dalla normativa, il numero massimo di partecipanti per ciascun corso è pari a 24 (ventiquattro). Al contempo i corsi saranno attivati al raggiungimento del numero minimo di partecipanti pari a 10 (dieci).

### • **Requisiti in ingresso**

Il corso si propone di qualificare coloro che intendono acquisire adeguate competenze professionali per svolgere, nell'area professionale della produzione e distribuzione pasti e bevande, l'attività di cuoco acquisendo la relativa **qualifica professionale**.

Ai fini dell'ammissione ai corsi quindi i candidati dovranno essere in possesso, entro l'inizio dell'attività didattica, dei seguenti requisiti:

- cittadinanza italiana o appartenenza ad uno dei paesi dell'Unione Europea;
- soggetti immigrati extra-comunitari e neo-comunitari, in regola con le norme in materia di immigrazione;
- aver compiuto il 18° anno di età, ovvero la maggiore età (entro il termine del corso);
- godimento dei diritti civili e politici
- non aver riportato condanne penali né aver procedimenti penali in corso;

- abbiano assolto al diritto-dovere all'istruzione e formazione professionale ai sensi della normativa vigente;
- se cittadini stranieri, conoscenza della lingua italiana (livello B2-C1 del Quadro di riferimento europeo).

• **Struttura dell'intervento formativo: Denominazione e tipologia formativa**

L'intervento formativo proposto si configura come un corso di qualifica titolato "**Corso di qualifica per Addetto Cuoco**".

• **Descrizione della Figura Professionale in esito**

L'addetto Cuoco è in grado di progettare e realizzare ricette e menù per diverse specialità culinarie, di valorizzare l'immagine del prodotto culinario da presentare e di garantire gli standard di qualità e gusto prefissati, utilizzando tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti.

Il programma formativo studiato dal Campus Etoile Academy permette agli studenti di acquisire le capacità e le conoscenze necessarie per entrare a pieno titolo nel mondo del lavoro con la qualifica di "**Addetto Cuoco**". La figura così qualificata avrà acquisito le nozioni necessarie per operare in imprese ristorative di diverse tipologie occupandosi delle varie fasi del processo ristorativo dal rifornimento delle materie prime, alla loro corretta conservazione, alla preparazione dei piatti, alla elaborazione dei menù o della carta di ristorante.

• **Area professionale**

L'area professionale riferibile alla figura in esito, compatibilmente con quanto indicato dal profilo formativo regionale, è: produzione e distribuzione pasti e bevande.

• **Il percorso formativo**

Il Corso ha una durata **totale di 7/8 mesi**, 3 mesi in Academy tra teoria e pratica in laboratorio e 4/5 mesi di stage curriculare presso aziende e strutture del settore convenzionate con il Campus Etoile Academy.

Area tecnico-scientifica (sapere):	Teoria
Area tecnico-operativa (saper fare):	Pratica
Stage curriculare:	Stage

Il percorso formativo, organizzato in moduli didattici, si struttura come segue:

### IL MESTIERE DEL CUOCO E LA CUCINA

- La brigata di cucina: gerarchia, ruoli e suddivisione delle varie mansioni.
- La cucina: storia, reparti e aree.
- Le attrezzature per la conservazione degli alimenti: funzionamento, manutenzione e disinfezione.
- Le attrezzature per la lavorazione degli alimenti: funzionamento, manutenzione e disinfezione.
- Le attrezzature per la cottura degli alimenti: funzionamento, manutenzione e disinfezione.
- Sistemi di conservazione, abbattimento, congelamento e surgelazione.

### I PRINCIPI NUTRITIVI

- Suddivisione e classificazione sotto l'aspetto teorico e pratico.
- I macronutrienti: proteine, lipidi e glucidi.
- I micronutrienti: vitamine e sali minerali.

### I METODI DI COTTURA

- Tecniche e sistemi di cottura degli alimenti.
- Metodi di cottura (conduzione, convezione e irraggiamento).
- Mezzo di propagazione (aria, acqua, grassi, vapore, etc.).
- Temperature e tempi di cottura.
- Strumentazione ed attrezzatura.
- Finalità di cottura degli alimenti.

### I METODI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

- Metodi fisici (pastorizzazione, uperizzazione, sterilizzazione, congelamento, surgelazione, liofilizzazione, radiazioni ionizzanti, atmosfere modificate e controllate, confezionamento sottovuoto).
- Metodi chimici naturali (sale, aceto, olio, alcool, zucchero).
- Metodi chimico-fisici (affumicatura).
- Metodi biologici (fermentazione).

## GLI ORTAGGI

- Caratteristiche organolettiche, nutrizionali e morfologiche.
- Classificazione (caratteristiche merceologiche): a gambo, a radice, a frutto.
- Varietà e stagionalità.
- Stoccaggio e self-life dei prodotti ortofrutticoli.
- Le lavorazioni preliminari di ortaggi e legumi.
- Tecniche di cottura.
- Tecniche di conservazione.

## LA CARNE

- Caratteristiche organolettiche, nutrizionali e morfologiche.
- Classificazione delle specie e delle razze (caratteristiche merceologiche).
- Gli animali da cortile: carni bianche e carni scure.
- La selvaggina da piuma e da pelo.
- Fasi della macellazione e importanza della frollatura.
- Classificazione dei tagli in prima, seconda e terza categoria e loro impiego in cucina.
- Tagli ricavati dalla coscia e dal carrè: filetto, controfiletto, fesa, noce, scamone, girello e campanello.
- Tagli ricavati dalla spalla: fesone di spalla, fusello di spalla, rotondino di spalla, girello, brione, muscolo sartorio, biancostato, cappello del prete.
- Le frattaglie bianche e rosse, coratella e rigaglie.
- Le lavorazioni preliminari per la carne.
- Tecniche di cottura (bollito, brasato, stufato, arrosto).
- Ricette per le carni bianche: pollo alla cacciatora, pollo alla romana, saltimbocca alla romana, scaloppine al limone, al vino bianco, alla valdostana, coniglio farcito.
- Tecniche di conservazione.

## IL PESCE

- Caratteristiche organolettiche, nutrizionali e morfologiche.
- Classificazione (caratteristiche merceologiche): pesci, crostacei e molluschi.
- Pesci di mare, di acqua dolce e diadromi.
- Il pesce azzurro e la sua importanza nell'alimentazione.
- Le marinature: a secco, liquide e cotte.
- Parametri di freschezza riconoscibili in fase di acquisto.

- Pulizia del pesce.
- Le lavorazioni preliminari di pesci e crostacei.
- Sfilettare il pesce: pesci tondi e pesci piatti.
- Porzionatura del pesce.
- Diverse tecniche di preparazione e cottura del pesce azzurro nella dieta: acciughe, sgombri, triglie, sardine.
- Tecniche di cottura.
- Tecniche di conservazione.

## FONDI, BRODI E SALSE

- Preparazione e loro utilizzo in cucina.
- Realizzazione dei principali brodi: vegetale, di carne, fumetto di pesce.
- Il consommé e la chiarificazione dei brodi.
- I principali fondi di cucina: fondi bianchi e fondi bruni.
- Le componenti del fondo: elementi aromatici, elementi nutritivi e acqua.
- Realizzazione dei fondi: di vitello, bianco comune, di pollo, fondo bruno di vitello, fondo bruno legato.
- Realizzazione delle salse vellutate.
- I roux: bianco, biondo e bruno
- Salse madri: vellutata comune, vellutata di pesce, salsa al pomodoro, salsa besciamella.
- Salse emulsionate: stabili (maionese) e instabili (vinaigrette, citronette).
- Salse fini: bernese, olandese, maltese.
- Salse derivate dalla salsa pomodoro, dalla salsa besciamella e dalla salsa maionese.

## UOVA E CREPES

- Caratteristiche organolettiche, nutrizionali e morfologiche.
- Caratteristiche merceologiche.
- Tecniche di cottura delle uova: in acqua con guscio (alla coque, barzotte, sode), in acqua senza guscio (poché), in cocotte, in stampi, in padella, al piatto, al tegamino, omelette, strapazzate, soufflé.
- Crepes: impasto, cottura, farcitura e gratinatura.
- Metodi di conservazione.
- Presentazione finale a buffet.

## I GRASSI E LA FRITTURA

- Le varie tipologie di grassi: grassi animali e grassi vegetali.
- I benefici derivanti dal consumo di olio extra vergine d'oliva.
- Le regole per una buona e sana frittura: le pastelle, le tempere, le panature.

## PASTA E PRIMI PIATTI

- Caratteristiche organolettiche, nutrizionali e morfologiche.
- Gli ingredienti utili per la realizzazione di impasti diversi.
- Caratteristiche merceologiche.
- Pasta alimentare essiccata.
- Pasta alimentare fresca all'uovo, trafilata, farcita.
- I vari formati della pasta e le tipicità regionali.
- Impasto, stesura e formatura della pasta.
- Realizzazione pratica di ravioli, tortelli, cannelloni, lasagne, tagliatelle, pappardelle, tagliolini.
- Paste speciali: agli spinaci, alle castagne, al nero di seppia, al pomodoro.
- Gli gnocchi: di patate, di semolino, di ricotta.
- La corretta cottura della pasta.
- Le salse classiche: amatriciana, carbonara, gricia, alla norma, alla bolognese, al ragù, aglio olio e peperoncino, puttanesca, pomodoro, all'arrabbiata, al tonno.
- Metodi di conservazione.
- Presentazione finale a buffet.

## CUCINA MEDITERRANEA

- I principali prodotti originari dei Paesi che si affacciano sul mediterraneo e loro utilizzo.
- Concetto di dieta equilibrata e di dieta mediterranea.
- Le diverse erbe aromatiche e il loro impiego in cucina.
- Realizzazione di ricette tipiche della cucina mediterranea.
- Presentazione finale a buffet.

## PIATTI PER BANCHETTI

- Tecniche e metodi di preparazioni applicabili alla banchettistica.
- Regole per la stesura dei menù per banchetti.
- Studio del food-cost applicabile ai piatti realizzati per banchetti, food service e breaking-point.

- Il catering e il banqueting: esempi di gestione di un banchetto all'esterno con preparazione anticipata, stoccaggio e trasporto corretto delle derrate alimentari.
- Cottura, mantenimento e rigenerazione delle pietanze prima del servizio.
- Realizzazione di piatti per banchetti.

### PIATTI PER BUFFET

- Le varie tipologie di buffet: coffee-break, cocktail party, buffet di prestigio con allestimento scenografico, buffet per colazioni di lavoro, finger food e tapas.
- La decorazione di piatti e vassoi per buffet.
- Pianificazione delle preparazione per piatti da buffet.
- Realizzazione di alcuni piatti per buffet: salmone marinato, acciughe marinate, parmigiane di melanzane e zucchine, insalatine di vegetali, polpo e seppie con sedano croccante, coniglio in porchetta, rollatine di pollo, roastbeef, lasagne, timballi, quiche, torte salate.
- La panetteria per piatti da buffet: le focacce, le pizzette, i pan brioche.
- Gli aperitivi da buffet: panzerotti, crocchette di patata, arancini di riso, canapè, tartellette, bruschette, bavaresi salate.
- Presentazione finale a buffet.

### CUCINA TECNOLOGICA

- Vantaggi organizzativi e qualitativi derivanti dall'utilizzo di macchine ed attrezzature tecnologicamente avanzate nella ristorazione.
- Le principali attrezzature nella cucina tecnologica: forno trivalente, roner, sottovuoto, abbattitore, forno a microonde, paco-jet, sifone, sonde.
- Realizzazione pratica delle seguenti preparazioni: cottura di ortaggi in liquido di governo, aceti e oli aromatizzati in sottovuoto, cotture a basse temperature, di stinco, guancia, lingua, coda, petto di pollo, girello vitello, fesa di suino.
- Marinature di pesce sottovuoto, cottura di seppia, polpo, gamberoni, frutti di mare.

### PROGETTAZIONE DI MENU, FOOD COST E GESTIONE

- Nozioni di nutrizione e alimentazione.
- Principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali.
- Tecniche di gestione ristorativa e organizzazione del posto di lavoro.
- Gestire l'approvvigionamento di materie prime e attrezzature.
- Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù.



- Il mondo vino: principali vini italiani ed europei e criteri per la definizione di accostamenti appropriati tra gamma di vini e menù tradizionali e tipici.

## PASTICCERIA DI BASE

- I principali impasti di base: pasta frolla, pasta brisée, pasta sfoglia, pan di spagna, pasta choux con relative preparazioni.
- I prodotti lievitati: pasta brioche, croissant, kranz, danesi.
- Le torte da forno, caprese al cioccolato, torta al limone, torte di nocciole, plum-cake all'arancia, torta paradiso.
- Le creme: inglese, pasticceria, chantilly, crema frangipane.
- I dolci al cucchiaio: crème caramel, panna-cotta, mouse al cioccolato, crème brûlée, bavarese all'arancia, mousse al cioccolato, bavarese alla vaniglia, tiramisù, tortino al cioccolato.
- I semifreddi, i biscuit, il gelato e il sorbetto.

## L'INGLESE IN CUCINA

- Elementi grammaticali di base.
- Terminologia tecnica.

## HACCP PER ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE

I contenuti sono conformi a quanto previsto dalla normativa per la formazione degli addetti del settore alimentare e mangimistico (D.G.R.L. n.282 del 08/05/2002 e s.m.i. come da D.G.R.L. n.825 del 03/11/2009):

- Igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti.
- Applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso.
- Rischi identificati.
- Punti critici di controllo relativi alla fasi della produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione, sulle misure correttive, le misure di prevenzione e la documentazione relativa alle procedure.

## **PREVENZIONE INCENDI, LOTTA ANTINCENDIO E GESTIONE DELLE EMERGENZE NELLE ATTIVITÀ DI INCENDIO BASSO**

I contenuti sono conformi a quanto previsto dal D.M. del 10 marzo 1998 richiamato nel D.Lgs. 81/08 art.37 comma 9:

- **L'INCENDIO E LA PREVENZIONE:**  
Principi della combustione; prodotti della combustione; sostanze estinguenti in relazione al tipo di incendio; effetti dell'incendio sull'uomo; divieti e limitazioni di esercizio; misure comportamentali.
- **PROTEZIONE ANTINCENDIO E PROCEDURE DA ADOTTARE IN CASO DI INCENDIO:**  
Principali misure di protezione antincendio; evacuazione in caso di incendio; chiamata dei soccorsi.
- **ESERCITAZIONI PRATICHE:**  
Presenza e chiarimenti sugli estintori portatili; istruzioni sull'uso degli estintori portatili effettuata o avvalendosi di sussidi audiovisivi o tramite dimostrazione pratica.

## **PRIMO SOCCORSO AZIENDALE: Aziende gruppi B e C**

I contenuti sono conformi a quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e allegato 4 al D.M. n. 388 del 15 Luglio 2003:

- Allertare il sistema di soccorso.
- Riconoscere un'emergenza sanitaria.
- Accertamento delle condizioni psico-fisiche del lavoratore infortunato.
- Attuare gli interventi di primo soccorso.
- Riconoscimento e limiti d'intervento del primo soccorso.
- Acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro.
- Acquisire capacità di intervento pratico.

## **SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO PER GLI ADDETTI AD ATTIVITÀ CLASSIFICATE BASSO RISCHIO**

I contenuti sono conformi a quanto previsto dall'art. 37 del D.Lgs. 81/08 e Accordo Stato-Regioni 21/12/2011 per i lavoratori addetti ad attività classificate a Basso Rischio:

- **FORMAZIONE GENERALE:**
  - Concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione.
  - Organizzazione della prevenzione aziendale.

- Diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali.
- Organi di vigilanza, controllo e assistenza.
- **FORMAZIONE SPECIFICA:**
  - Il documento di valutazione di rischi (contenuti, specificità e metodologie).
  - Organizzazione del lavoro.
  - Ambienti di lavoro.
  - I criteri e gli strumenti per l'individuazione e la valutazione dei rischi.
  - Il rischio da stress lavoro-correlato.
  - I dispositivi di protezione individuale e descrizione di alcuni dispositivi di protezione individuale inerenti alle tipologie di attività presenti.
  - Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico.
  - I principali fattori di rischio e le relative misure di prevenzione, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione, panoramica delle varie fonti di rischio sulla base alle attività presenti.
  - Utensili taglienti e coltelli.
  - Esposizione a temperature elevate.
  - Ambienti di lavoro e di passaggio, elettrici generali, microclima e illuminazione, segnaletica.
  - Rischi infortuni, meccanici generali, movimentazione manuale carichi, movimenti manuali ripetitivi, incidenti e infortuni mancati.
  - Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico.
  - Lettura di un documento di valutazione del rischio.
  - Rischi biologici, posture incongrue, procedure esodo e incendi.
  - Procedure organizzative per il primo soccorso, segnaletica, emergenze.

## STAGE CURRICULARE

Il Campus Etoile Academy garantisce la convenzione per lo svolgimento di uno stage curriculare, l'abbandono dello stesso, non prevede l'assegnazione di altre destinazioni.

## COMPETENZE E CONOSCENZE IN USCITA

Al termine del percorso formativo gli allievi avranno acquisito ampiamente le capacità e le conoscenze previste dal profilo formativo "Addetto Cuoco" previsto nel Repertorio dei Profili Formativi della Regione Lazio così come riportato nella tabella seguente:

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)
IDEAZIONE E SVILUPPO RICETTE	Rilevare stili alimentari ed esigenze dietologiche peculiari della clientela.
	Individuare assemblaggi di prodotti alimentari in base alle diverse caratteristiche organolettiche e morfologiche.
	Identificare la struttura di ricette-base tradizionali e tipiche al fine di riportarle in modo personalizzato.
	Concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche.
PROGETTAZIONE MENÙ	Rilevare stili alimentari ed esigenze dietologiche peculiari della clientela.
	Definire accostamenti appropriati tra pietanze e gamma di vini offerta per la realizzazione di menù tradizionali e tipici.
	Concepire sequenze alimentari -cibi-vini- per la composizione di menù innovativi ed esclusivi.
	Adeguare e personalizzare le scelte eno-gastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze di gusto del target di clientela di riferimento.
COMPOSIZIONE SPECIALITÀ CULINARIE	Scegliere le diverse componenti culinarie del menù anche in funzione dei parametri di costo prefissati.
	Scegliere qualità e dosaggi di materie prime e semilavorati per la realizzazione di pietanze complesse.
	Selezionare utensili ed attrezzature ad hoc per la pulitura, il taglio ed il trattamento di materie prime e semilavorati.
	Scegliere tempi, temperature e metodi di cottura specifici per tipologia di alimenti prevedendone le principali alterazioni e trasformazioni.
PROPOSIZIONE ESTETICA DEGLI ELABORATI CULINARI	Utilizzare sistemi avanzati per la trasformazione e conservazione di grandi quantità di cibi nel rispetto degli standard qualitativi e di gusto prefissati.
	Prefigurarsi l'immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività.
	Adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto.
	Scegliere modalità e tecniche di decorazione e guarnizione per la presentazione del piatto.

## CONOSCENZE (conoscere)

I contenuti sono conformi a quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e allegato 4 al D.M. n. 388 del 15 Luglio 2003:

- Principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica ed eubiotica.
- Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale.
- Caratteristiche merceologiche degli alimenti.
- Tecniche per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate.
- Tecnologie moderne di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.
- Tradizionali metodi di cottura degli alimenti: bollire, arrostitire, grigliare, friggere verdure, carni, pesci, crostacei, molluschi, pasta e riso.
- Moderne tecniche di cottura degli alimenti: al microonde, cottura con fit, cottura con sonda, affumicatura.
- Principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione sequenze alimentari cibo-vino.
- Elementi base di una lingua straniera (inglese): grammatica, sintassi, terminologia tecnica.
- Norme igienico- sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (HACCP, etc.).
- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro.
- Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione.

• **Valutazione delle unità di competenza**

La valutazione dell'acquisizione da parte degli allievi della capacità e delle competenze previste per ciascuna unità di competenza avverrà sia in sede di verifica finale a conclusione del percorso formativo, sia attraverso una serie di verifiche periodiche a carattere intermedio basate principalmente su prove pratiche in simulazione. In ogni caso saranno seguite le indicazioni riportate nel profilo professionale di riferimento, ovvero nello specifico:

UNITÀ DI COMPETENZA	OGGETTO DI OSSERVAZIONE	INDICATORI	RISULTATO ATTESO	MODALITÀ
IDEAZIONE E SVILUPPO RICETTE	Le operazioni di ideazione e sviluppo delle ricette	Elaborazione ricette tipiche e tradizionali Elaborazione ricette per specialità culinarie complesse Elaborazione ricette dietetiche (vegetariane, etc.)	Ricette personalizzate ed innovative elaborate secondo canoni nutrizionali ed organolettici appropriati.	<b>PROVA PRATICA IN SIMULAZIONE</b>
PROGETTAZIONE MENÙ	Le operazioni di progettazione menù	Budgeting del menu Confezionamento menù tipici ed innovativi Pianificazione della rotazione dei menù: settimanale, mensile, stagionale	Menù confezionati e proposti periodicamente in ragione delle diverse esigenze alimentari della clientela di riferimento.	
COMPOSIZIONE SPECIALITÀ CULINARIE	Le operazioni di composizione delle specialità culinarie	Guarnizione e decorazione piatti	Specialità culinarie preparate secondo tecniche specifiche ed alimenti manipolati nel rispetto del rapporto tecnologia/gusto prefissato.	
PROPOSIZIONE ESTETICA DEGLI ELABORATI CULINARI	Le operazioni di proposizione estetica degli elaborati culinari	Guarnizione e decorazione piatti	Specialità culinarie presentante in modo creativo e con senso estetico.	

### • **Metodologie didattiche**

Il corso ha carattere prevalentemente pratico e, oltre alla classica lezione frontale d'aula, si caratterizza per l'impiego di metodologie didattiche attive quali role playing, esercitazioni pratiche, dimostrazioni tecniche e simulazioni individuali o in gruppo.

Nella definizione delle metodologie didattiche ad ogni modo si tiene conto:

- dell'importanza di garantire la coerenza con gli obiettivi formativi previsti e l'adeguatezza agli stili di apprendimento degli utenti;
- della capacità di sviluppare sia i processi cognitivi dei partecipanti, sia le dinamiche operative e relazionali degli utenti.

### • **Materiale didattico e attrezzatura**

A tutti i partecipanti saranno distribuite dispense didattiche volte all'integrazione e all'approfondimento su tutti gli argomenti trattati durante il corso. Il materiale didattico potrà essere distribuito sotto forma di dispensa cartacea.

A ciascun partecipante sarà consegnata inoltre la seguente dotazione (divisa):

- 3 grembiuli
- 2 cappellini

### • **Prove di esame finale**

Il rilascio degli attestati di qualifica agli allievi, le modalità di svolgimento delle prove finali per l'accertamento dell'idoneità e la composizione della relativa commissione esaminatrice sono disciplinati dalle normative di cui agli articoli 15, 16 e 17 della legge regionale 23/92. La prova di esame finale consisterà in una prova teorica e in una prova di simulazione pratica sulle discipline del corso volta ad attestare l'effettiva acquisizione da parte dei discenti delle capacità e conoscenze previste in uscita (cfr. Paragrafo "Competenze e conoscenze in uscita").

### • **Obbligo di frequenza per l'ammissione**

Alle prove finali vengono ammessi, così come previsto dalla normativa vigente, gli allievi che abbiano frequentato almeno l'80% (ottanta per cento), ovvero i 4/5, delle ore di formazione previste. La quota di assenze consentite, ai fini dell'ammissione all'esame finale, è elevabile al 30% solo in caso di parere favorevole e motivato del collegio formatori.

- **Commissione di esame**

Le prove finali si svolgono dinanzi ad una commissione nominata ai sensi dell'art. 17 della L.R. 23/92. La commissione esaminatrice sarà nominata dall'ufficio competente provinciale, su richiesta del Campus Etoile Academy.

- **Attestato di qualifica**

Al termine del corso ai partecipanti ritenuti idonei, a seguito dell'ammissione e del superamento della prova finale, viene rilasciato un attestato di qualifica ai sensi dell'articolo 14 della legge 21 dicembre 1978, n. 845.

L'attestato di qualifica sarà redatto secondo il modello previsto dall'Allegato n. 10 della DGR 269 del 1 giugno 2012 e Determinazione B06163 del 17 settembre 2012.

L'attestato è soggetto a bollo nella misura prevista dalla normativa in vigore.