

Corsi pratici di preparazione

Esame di professione di capocuoco / capocuoca APF 2027

I Corsi pratici sono strutturati in quattro moduli suddivisi su sei giorni di corso e sono intesi a chiarire ed esercitare tutte le componenti pratiche e i rispettivi obiettivi rilevanti per lo svolgimento dell'esame pratico. Dalla mirata preparazione individuale all'esame, fino alla corretta pianificazione e organizzazione di tutti i compiti dell'esame.

Contenuti del corso

Modulo 1 (2 giorni)	Dimostrazione e formazione sulle tecniche di cucina integrate con piano di lavoro
Modulo 2 (1 giorno)	Dimostrazione e formazione sulle tecniche di base dei dolci
Modulo 3 (2 giorni)	Dimostrazione e ottimizzazione delle competenze pratiche orientate all'esame
Modulo 4 (1 giorno)	Padronanza di tutte le competenze orientate all'esame con simulazione 1:1

Modulo 1 (2 giorni)

Giorno 1

- Introduzione teorica alla struttura dell'esame e dettagli sul programma dell'Esame pratico 2027
- Dimostrazioni pratiche delle componenti e delle tecniche rilevanti per l'esame
- Pianificazione scritta individuale per la pratica secondo compito del giorno
- Pianificazione del lavoro, elaborazione delle ricette e redazione del menu

Giorno 2

- Pianificazione scritta individuale per la pratica secondo scelta del giorno
- Apprestamento individuale e produzione della Parte B del compito «Buffet»
- Apprestamento individuale e produzione dell'antipasto freddo o della zuppa della Parte A del compito «Menu»
- Apprestamento individuale e produzione del piatto principale con contorni della Parte A del compito «Menu»
- Apprestamento e produzione individuale delle componenti fredde della parte C del compito «Sharing»
- Disposizione e presentazione delle componenti fredde in stile sharing
- Degustazione, valutazione e riflessione sui compiti prodotti

Modulo 2 / Pasticceria (1 giorno)

- Introduzione teorica
- Dimostrazione di componenti creative rilevanti per l'esame
- Pianificazione e realizzazione di diverse componenti di dolci e dessert
- Produzione di componenti di elementi decorativi dimostrati
- Disposizione e presentazione dei compiti realizzati
- Degustazione, valutazione e riflessione sui compiti prodotti

Modulo 3 (2 giorni)

Giorno 1

- Pianificazione scritta individuale per la pratica
- Apprestamento e produzione individuale dell'intera Parte A del compito «Menu»
- Disposizione e presentazione delle pietanze secondo direttive
- Degustazione, valutazione e riflessione sui compiti prodotti
- Preparazione per il giorno 2

Giorno 2

- Pianificazione scritta individuale per la pratica
- Apprestamento e produzione individuale di due pietanze della Parte A del compito «Menu»
- Apprestamento e produzione individuali della Parte B del compito «Buffet»
- Apprestamento e produzione individuali dell'intera Parte C del compito «Sharing»
- Impiattamento e presentazione di tutti i compiti d'esame
- Valutazione e degustazione e riflessione sui risultati

Modulo 4 / Simulazione d'esame 1:1 (1 giorno)

- Simulazione d'esame 1:1 con compito d'esame e mise en place di base fittizi, svolta con l'eventuale impiego della persona in formazione, e feedback finale da parte dei periti
- Realizzazione completa delle Parti A e B secondo dei compiti d'esame fittizi
- Realizzazione completa della Parte C dei compiti d'esame, come da relative indicazioni e direttive e secondo la propria interpretazione personale
- Degustazione e valutazione di tutti i compiti prodotti, Parti A, B e C, come da simulazione 1:1
- Analisi e valutazione della pianificazione dei vari processi di produzione e della realizzazione dei compiti, con particolare focus sul valore culinario delle stesse in rapporto alle aspettative del livello dell'esame