

COLLABORATORE DI CUCINA

DURATA: 500 ore, di cui 200 di stage

INIZIO CORSO (indicativo): gennaio 2020

ORARIO DELLE LEZIONI: diurno

POSTI DISPONIBILI: minimo 12 persone

COSTO:

il corso è **GRATUITO** per chi possiede i requisiti richiesti in quanto finanziato da quote pubbliche, derivanti dal POR FSE 2014-2020, che sono a carico del Fondo Sociale Europeo e della Regione Piemonte. È necessaria una marca da bollo da € 16,00 per l'iscrizione e una pari di apri importo per il ritiro dell'attestato

CERTIFICAZIONE: QUALIFICA PROFESSIONALE

SEDE DI SVOLGIMENTO:

Alba - str. Castelgherlone 2/A

DESTINATARI E PREREQUISITI:

GIOVANI E ADULTI NON OCCUPATI in possesso almeno di DIPLOMA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO.

È necessario sostenere: colloquio/test motivazionale di orientamento

PROGRAMMA FORMATIVO:

Il Collaboratore di cucina è in grado di analizzare e trattare le materie prime, preparare piatti e ricette base, rispettare le norme igienico sanitarie, collaborare all'interno della brigata di cucina. Il programma del corso non trascura la valorizzazione turistica

agroalimentare ed enogastronomica del territorio di Langhe, Roero e Monferrato nò i riconoscimenti UNESCO "Paesaggio vitivinicolo del Piemonte" e "Creative City of Gastronomy" ottenuti rispettivamente dal territorio collinare e dalla città di Alba. Gli sbocchi professionali sono tipicamente ristoranti, trattorie, osterie, vinerie, enoteche, alberghi, agriturismi, mense. Materie previste: -Orientamento -Pari Opportunità -Sicurezza sul lavoro -Sostenibilità -Organizzazione e igiene alimentare -Tecniche di preparazione di cucina -Merceologia e qualità alimentare. Le molte ore di laboratorio favoriscono la partecipazione, il coinvolgimento, l'acquisizione di conoscenze, abilità e capacità tecniche, organizzative e relazionali coerenti con le aspettative del mondo del lavoro, mediante dimostrazioni ed esercitazioni pratiche, lezioni partecipate e supportate da materiali didattici multimediali. Viene posta attenzione all'evoluzione digitale, ai concetti di Impresa 4.0 e all'autoformazione sul web. Il candidato ideale è disponibile a lavorare la sera, nei fine settimana, nelle festività; sa lavorare sotto stress, con dinamicità e adattabilità e attitudine alla risoluzione di problemi.

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

<http://store.aproformazione.it>

telefono 0173.28.49.22

whatsapp 335.144.8277