

# FORMAZIONE AL LAVORO AIUTANTE DI CUCINA

**DURATA:** 400 ore, di cui 120 di stage

**CALENDARIO (indicativo):** dicembre 2019

**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 il ritiro dell'attestato

**CERTIFICAZIONE:** VALIDAZIONE DELLE COMPETENZE

**SEDE DI SVOLGIMENTO:** Alba - str. Castelgherlone 2/A

**DESTINATARI E PREREQUISITI:** DISABILI E INVALIDI CIVILI E DEL LAVORO. Disabili intellettivi ultradiciottenni collocabili al lavoro ai sensi della L. 68/99 (Norme per il diritto al lavoro dei disabili). Autonomia negli spostamenti casa-agenzia formativa-sede stage. Motivazione al lavoro. Possesso del Diploma di Licenza di scuola secondaria di 1° grado (sono ammessi anche allievi privi di titolo di studio, se in possesso dei prerequisiti sopra indicati).

Fase di orientamento e selezione/reclutamento degli allievi realizzata in stretto raccordo con i servizi territoriali competenti (Servizi socio-assistenziali, ASL, Centro per l'Impiego). Acquisizione ed analisi del certificato di invalidità e di eventuali altre relazioni sull'allievo rilasciate dai Servizi socio-assistenziali/sanitari. Colloquio con gli operatori sociali/sanitari/insegnanti di riferimento dell'allievo. Colloquio conoscitivo con l'allievo finalizzato a verificare il possesso dei prerequisiti di ingresso ed a sostenere l'inserimento dell'allievo all'interno del percorso formativo.

**PROGRAMMA FORMATIVO:** il corso si propone di fornire le competenze professionali tipiche dell'aiutante cucina, partendo da nozioni di cucina e pasticceria, merceologia ed igiene degli alimenti fino all'elaborazione pratica nei laboratori delle ricette "base" della cucina e della pasticceria. È previsto inoltre un modulo per la formazione del cameriere in cui sono previste nozioni di sala e bar, l'allestimento della sala ristorante-didattica, l'accoglienza del cliente, la presentazione dei piatti proposti dalla cucina, l'abbinamento con il vino e il servizio

**ARGOMENTI E MATERIE:**

abilità sociali, tecnologie informatiche, sicurezza sul lavoro, mansioni e operazioni funzionali alla cucina ed alla sala bar, elementi per la sostenibilità, pari opportunità, orientamento al lavoro.

**PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:**

<http://store.aproformazione.it>  
telefono 0173.28.49.22  
whatsapp 335.144.8277

