

PIEMONTE



fondo
sociale europeo

FONDI STRUTTURALI E DI INVESTIMENTO
EUROPEI 2014/2020



Chef

ALTA FORMAZIONE

Alta Cucina • Management
Comunicazione • Marketing

In collaborazione con:



DIRETTORE TECNICO
Luciano Tona



già responsabile ALMA,
Scuola Internazionale di Alta Cucina
già docente dell'Università di Parma,
facoltà di Scienze Gastronomiche

CORSO "TECNICO DI CUCINA"
APPROVATO E FINANZIATO DALLA REGIONE PIEMONTE
SECONDO LE MODALITÀ PREVISTE DAL BANDO

CORSO RIVOLTO AD ASPIRANTI PROFESSIONISTI
DELLA RISTORAZIONE

Sede Mons. G.B. GIANOLIO ALBA Str. Castelgherlone, 2/A - 12051 Alba (CN)
Tel. 0173.28.49.22 - www.aproformazione.it - informa@aproformazione.it



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva
www.regione.piemonte.it/europa2020
INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE



ALTA FORMAZIONE PER CHEF

TECNICO DI CUCINA

DURATA:

600 ore, di cui 240 di stage e 30 di FaD

CALENDARIO (indicativo): autunno 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: SPECIALIZZAZIONE**SEDE DI SVOLGIMENTO:**

Alba - str. Castelgherlone 2/a

DESTINATARI E PREREQUISITI:

GIOVANI E ADULTI NON OCCUPATI in possesso almeno di DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA DI II° GRADO / DIPLOMA PROFESSIONALE. Creatività, motivazione e attitudine al lavoro di gruppo. È necessario sostenere: colloquio orientativo -attitudinale-motivazionale, autopresentazione orale e presentazione del CV anche in lingua inglese. Group assessment delle capacità comunicative e relazionali. Prova pratica di presentazione di una risorsa enogastronomica territoriale mediante uno strumento digitale a scelta (slides, contenuti web).

PROGRAMMA FORMATIVO:

il Tecnico di cucina sa individuare le risorse materiali e tecnologiche per la preparazione dei pasti organizzare il lavoro all'interno del ristorante e le relazioni con clienti, fornitori, colleghi preparare menu e ricette innovative in linea con le esigenze della clientela e del mercato. Attenzione è data alla promozione dei prodotti agroalimentari e delle ricette tradizionali del territorio di Langhe, Roero e Monferrato. Il profilo professionale trova collocazione in ristoranti, trattorie, osterie, vinerie, alberghi, agriturismi, mense. Sono previste le seguenti materie: -Orientamento -Pari Opportunità -Sicurezza sul lavoro -Elementi per la sostenibilità ambientale -Lingua Inglese -Processi e Tecniche gestionali -Merceologia -Enogastronomia -Tecniche operative di cucina -Marketing e comunicazione -Igiene e sicurezza alimentare -Qualità e Organizzazione aziendale. Sono previste dimostrazioni ed esercitazioni pratiche in laboratorio, lezioni partecipate e supportate da materiali didattici multimediali. Attenzione è data all'evoluzione digitale e alle tendenze legate a Impresa 4.0, alla capacità di identificare fonti informative e modalità per l'aggiornamento e l'autoformazione individuale attraverso l'utilizzo del web.

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:<http://store.aproformazione.it>

telefono 0173.28.49.22

whatsapp 335.144.8277