

PIEMONTE



fondo
sociale europeo

FONDI STRUTTURALI E DI INVESTIMENTO
EUROPEI 2014/2020



apro»
scuola

Ad ALBA



APRO Formazione - IL POSTO GIUSTO PER TE

CUOCO

OPERATORE della RISTORAZIONE - Preparazione Pasti

- CORSO di **QUALIFICA TRIENNALE**
- **STAGE IN AZIENDA** e/o
- **STAGE all'ESTERO** con il progetto **ERASMUS+**
- **Dà accesso a percorsi di specializzazione o diploma**

TECNICA e PRATICA PROFESSIONALE DI CUCINA e PASTICCERIA ■

MERCEOLOGIA e IGIENE ALIMENTARE ■

TURISMO ed ENOGASTRONOMIA ■

INGLESE e FRANCESE TECNICO ■

MATERIE di BASE ■



apro»



REGIONE
PIEMONTE

per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE



Mettiti in gioco!
Per il tuo futuro scegli la scuola dei mestieri.

Corso per CUOCO

OPERATORE della RISTORAZIONE Preparazione Pasti (Triennale)

DURATA:

990 ore all'anno per tre anni comprensive di un periodo di **STAGE** nel terzo anno, di cui una parte potrà essere svolta all'estero con i **Progetti Mobilità Erasmus+** qualora approvati

CALENDARIO delle LEZIONI A.F. 2019-2020:

da settembre 2019 a giugno 2020

ORARIO delle LEZIONI:

da lunedì a venerdì dalle 8,15 alle 13,15 con uno/due rientri pomeridiani dalle 14,00 alle 17,00

POSTI DISPONIBILI: massimo 25

COSTO COMPLESSIVO del CORSO:

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, della Regione Piemonte e dello Stato

CERTIFICAZIONE OTTENIBILE: Qualifica Professionale

DESTINATARI e PREREQUISITI:

il corso si rivolge a giovani (ragazze e ragazzi) in possesso di licenza di scuola media inferiore, previo superamento del test di ingresso ove richiesto*

SEDE di SVOLGIMENTO: strada Castelgherlone, 2/A ALBA (CN) vicinanze piscina comunale

OBIETTIVI del CORSO:

il corso ti prepara a lavorare come aiuto cuoco in ristoranti, alberghi, imprese di ristorazione collettiva e catering

MATERIE:

TECNICA e PRATICA PROFESSIONALE di CUCINA: preparazione di piatti freddi e caldi, di cucina e di pasticceria, dalla scelta delle materie prime alla preparazione e decorazione **MERCEOLOGIA e IGIENE ALIMENTARE:** analisi degli alimenti e della legislazione alimentare. Studio dei valori nutritivi degli alimenti e norme igieniche da seguire durante la preparazione e la conservazione dei prodotti **TURISMO ed ENOGASTRONOMIA:** Ricercare informazioni sui prodotti e ricette tipiche del territorio. Studiare vini, abbinamenti e tecniche di degustazione **INGLESE e FRANCESE TECNICO:** acquisire capacità per relazionarsi nell'ambiente di lavoro in lingua straniera

Inoltre sono previste le seguenti materie di base: lingua italiana, lingua inglese, matematica, scienze, informatica, economia, educazione alla cittadinanza, orientamento, qualità, igiene e sicurezza sul lavoro

MODALITÀ e TEMPI di ISCRIZIONE:

iscrizioni online come da indirizzo del Ministero sul sito **www.iscrizioni.istruzione.it** utilizzando il codice meccanografico **CNCF00500R**. Eventuali inserimenti successivi verranno valutati previo colloquio orientativo solo su appuntamento

L'autostazione e la stazione ferroviaria sono collegate con la sede del corso tramite due linee di trasporto pubblico urbano (possibile abbonamento studenti).

Nei giorni in cui è previsto il rientro pomeridiano è a disposizione degli studenti un servizio mensa convenzionato.

*sono previsti percorsi anche per allievi fino a 24 anni compiuti se in possesso di licenza media



Corso approvato dalla Regione Piemonte e finanziato nelle modalità di cui sopra



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

