



fondo
sociale europeo

FONDI STRUTTURALI E DI INVESTIMENTO
EUROPEI 2014/2020



4° anno ad ALBA

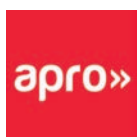


APRO Formazione - IL POSTO GIUSTO PER TE
TECNICO di CUCINA

- DIPLOMA TECNICO (4° anno)
- STAGE in AZIENDA



- PRATICA PROFESSIONALE di CUCINA
- GESTIONE e MARKETING ALBERGHIERO
- MERCEOLOGIA ALIMENTARE ed ENOGASTRONOMIA



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva
www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE



TECNICO di CUCINA

DURATA: 990 ore di cui 630 di stage

CALENDARIO delle lezioni A.F. 2019-2020:

da ottobre 2019 a giugno 2020

ORARIO DELLE LEZIONI: da lunedì a venerdì dalle 8,15 alle 13,15 con un rientro pomeridiano dalle 14,00 alle 17,00

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, Regione Piemonte e Stato Italiano

CERTIFICAZIONE: Diploma Professionale (EQF 4)

SEDE DI SVOLGIMENTO:

strada Castelgherlone, 2/A **Alba** (CN)

DESTINATARI E PREREQUISITI: giovani fino a 25 anni di età in possesso di Qualifica Professionale coerente, anche assunti in apprendistato art. 43 D. Lgs 81/2016. È previsto un colloquio motivazionale e/o test di ingresso

PROGRAMMA DIDATTICO:

le metodologie formative prevalentemente utilizzate nel percorso sono: didattica laboratoriale, esercitazioni pratiche, lezione partecipata, stage aziendale, didattica attiva d'aula. Il corso mira

anche a sostenere i partecipanti nella definizione di un progetto professionale individuale e all'inserimento occupazionale nel comparto professionale di riferimento. È prevista una prova di valutazione finale

ARGOMENTI TRATTATI:

- Pratica professionale di cucina
- Gestione e Marketing alberghiero
- Merceologia alimentare ed Enogastronomia

Inoltre sono previste le materie di base in: lingua italiana, lingua inglese, matematica, scienze, informatica, educazione alla cittadinanza, orientamento, qualità

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

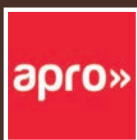
recarsi presso la sede di **Alba** chiedendo dell'**Ufficio Informazioni e Iscrizioni**, telefonare al numero 0173.28.49.22, o inviare una mail a informa@aproformazione.it - Eventuali inserimenti successivi verranno valutati previo colloquio orientativo solo su appuntamento



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.



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

