



fondo  
sociale europeo

FONDI STRUTTURALI E DI INVESTIMENTO  
EUROPEI 2014/2020



# Aiutante di Cucina

MANSIONI E OPERAZIONI FUNZIONALI ALLA CUCINA ED ALLA SALA BAR - ORIENTAMENTO AL LAVORO



CORSO GRATUITO "AIUTANTE DI CUCINA"

Validazione delle competenze ■  
Training in azienda ■

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



per una crescita intelligente,  
sostenibile ed inclusiva

[www.regione.piemonte.it/europa2020](http://www.regione.piemonte.it/europa2020)

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE



FONDI STRUTTURALI E DI INVESTIMENTO EUROPEI 2014/2020



fondo sociale europeo

## CORSO PER TROVARE LAVORO



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

**AVVIO:** inverno 2020

**ORARIO:** diurno

**GRUPPO CLASSE:** minimo 8 persone

**GRATUITO:**

Il corso è finanziato, per chi possiede i requisiti, al 100% da POR FSE 2014-2020 a carico del Fondo Sociale Europeo e della Regione Piemonte. È richiesta una marca da bollo da € 16,00 per l'attestato.

**CERIFICAZIONE:** VALIDAZIONE DELLE COMPETENZE

**SEDE DI SVOLGIMENTO:**

Alba - Corso Barolo 8

**DESTINATARI E PREREQUISITI:**

invalidi civili maggiorenni con disabilità intellettiva iscritti alla legge 68/99.

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 requisiti di ingresso ed a sostenere l'inserimento dell'allievo all'interno del percorso formativo.



## FORMAZIONE AL LAVORO AIUTANTE DI CUCINA

**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 ristorantedidattica, l'accoglienza del cliente, la presentazione dei piatti proposti dalla cucina, l'abbinamento con il vino e il servizio.

**PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:**

telefono 0173.28.49.22

whatsapp 329.439.8227

informa@aproformazione.it

AIUTANTE DI CUCINA

Corso in attesa di approvazione e finanziamento dalla Regione Piemonte

[store.aproformazione.it](http://store.aproformazione.it)

Sede di ALBA, str. Castelgherlone 2/A - 12051 Alba (CN)



per una crescita intelligente, sostenibile ed inclusiva  
[www.regione.piemonte.it/europa2020](http://www.regione.piemonte.it/europa2020)

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE