



fondo
sociale europeo

FONDI STRUTTURALI E DI INVESTIMENTO
EUROPEI 2014/2020



Chef

In collaborazione con:



ALTA CUCINA - MANAGEMENT - COMUNICAZIONE - MARKETING

DIRETTORE TECNICO
Luciano Tona

già responsabile ALMA,
Scuola Internazionale di Alta Cucina
già docente dell'Università di Parma,
facoltà di Scienze Gastronomiche
direttore di *Bocuse d'Or Italy Academy*



CORSO GRATUITO
"TECNICO DI CUCINA"



- Specializzazione ■
- Training in azienda ■
- Profilo fra i più richiesti nel settore ■

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



FONDI STRUTTURALI E DI INVESTIMENTO EUROPEI 2014/2020



fondo sociale europeo

CORSO PER TROVARE LAVORO



DURATA: 600 ore, di cui 240 di stage e 30 di Fad

AVVIO: inverno 2020

ORARIO: diurno infrasettimanale

GRUPPO CLASSE: minimo 12 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.

CERTIFICAZIONE: SPECIALIZZAZIONE

SEDE DI SVOLGIMENTO:

Alba - Corso Barolo 8

DESTINATARI E PREREQUISITI:

- **Giovani e adulti disoccupati, CIGS e mobilità** (in possesso di certificazione)
- **Diploma scuola secondaria di II° grado o Diploma professionale**

È necessario superare un **TEST DI SELEZIONE:** comprendente un 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)

TECNICO DI CUCINA

Lo **CHEF** (Tecnico di cucina) è una figura professionale in grado di 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 menù e ricette innovative in linea con le esigenze della clientela e del mercato. Il profilo professionale trova collocazione in ristoranti, trattorie, osterie, vinerie, alberghi, agriturismi, mense.

PROGRAMMA:

- Orientamento (12 ore)
- Pari Opportunità (8 ore)
- Sicurezza sul lavoro (16 ore)
- Elementi per la sostenibilità ambientale (2 ore)
- Lingua Inglese (40 ore)
- Processi e Tecniche gestionali (40 ore)
- Merceologia - Enogastronomia (62 ore)
- Tecniche operative di cucina (110 ore)
- Marketing e comunicazione (30 ore)
- Igiene e sicurezza alimentare (16 ore)
- Qualità e Organizzazione aziendale (14 ore)

MODALITÀ: didattica laboratoriale prevalentemente mediante dimostrazioni ed esercitazioni pratiche in laboratorio, lezioni partecipate e supportate da materiali didattici multimediali. Viene posta inoltre particolare attenzione 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:

telefono 0173.28.49.22

whatsapp 329.439.8227

informa@aproformazione.it

TECNICO DI CUCINA

Corso in attesa di approvazione e finanziamento dalla Regione Piemonte

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

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE