



Cucina

ORGANIZZAZIONE E IGIENE ALIMENTARE - TECNICHE BASE DI CUCINA - MERCEOLOGIA E QUALITÀ ALIMENTARE



CORSO GRATUITO "COLLABORATORE DI CUCINA",
in attesa di presentazione, approvazione
e finanziamento dalla Regione Piemonte

Qualifica professionale ■
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



DURATA: 500 ore, di cui 200 di stage

AVVIO: Marzo 2022

ORARIO: diurno infrasettimanale

POSTI DISPONIBILI: 12 persone

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.

CERIFICAZIONE: QUALIFICA PROFESSIONALE

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 1° grado**

È necessario superare un TEST DI SELEZIONE: comprendente colloquio/test motivazionale di orientamento

COLLABORATORE DI CUCINA

L'**AUIUTO CUOCO** (Collaboratore di cucina) analizza e tratta le materie prime, prepara piatti e ricette base, rispetta le norme igienico sanitarie e collabora all'interno della brigata di cucina. Trova collocazione in ristoranti, trattorie, osterie, vinerie, enoteche, alberghi, agriturismi, mense.

PROGRAMMA:

- Principali terminologie tecniche di settore
- Tecniche di pianificazione
- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
- Tecniche di comunicazione organizzativa
- Attrezzature di servizio
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti
- Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo
- Standard di qualità dei prodotti alimentari
- Elementi di gastronomia
- Elementi di merceologia relativi alle materie prime:
- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina
- Utensili per la preparazione dei cibi

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, 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

COLLABORATORE DI CUCINA
Corso approvato e finanziato dalla Regione Piemonte

store.aproformazione.it

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

Vmar2022

