



Alta Formazione di Cucina

ALTA SPECIALIZZAZIONE - TRAINING INDIVIDUALE NEI RISTORANTI DEL TERRITORIO



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

PARTNER



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



Alta Formazione di Cucina

DURATA: 600 ore, di cui 240 di stage

AVVIO: Febbraio 2022

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** attitudinale/motivazionale

DOVE: Alba, città creativa UNESCO e "capitale" del sud Piemonte per l'enogastronomia e l'accoglienza turistica, uno dei territori con la più alta concentrazione di stelle Michelin.

CHI: Un'offerta formativa d'eccellenza legata all'enogastronomia e alla ristorazione. Un vero e proprio "incubatore" di **Alta Formazione** che specializza il capitale umano della ristorazione e dell'accoglienza turistica.

COME: Grazie al finanziamento della Regione Piemonte e alla sinergia con partner di eccellenza, il percorso di Alta Formazione di Cucina dell'Academy vede il coinvolgimento dei principali stakeholder che apportano valore aggiunto mediante azioni di training-on-the-job individuale per gli allievi ospitati in Stage e testimonianze aziendali all'interno del percorso.

PROGRAMMA:

- Filiera locale e consumo alimentare consapevole
- Ricette della cultura enogastronomica italiana e internazionale
- Tecnologia alimentare, dietologia e merceologia
- Prodotti agroalimentari territoriali
- Criteri e tecniche di composizione di ricette e menù
- Confezione e decorazione dei piatti
- Tecniche e tecnologie di cottura degli alimenti
- Food design ed estetica del cibo
- Food&beverage cost & pricing
- Storia e antropologia dell'alimentazione
- Sicurezza e igiene di settore
- Marketing della ristorazione
- Contabilità aziendale, acquisti, forniture e magazzino

MODALITÀ: esercitazioni pratiche in laboratorio e in cucina a postazioni individuali con circuito video per la ripetizione in diretta delle preparazioni dei Master Chef

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

telefono 0173.28.49.22

whatsapp 329.439.8227

informa@aproformazione.it

TECNICO DI CUCINA
Corso approvato e finanziato dalla Regione Piemonte

store.aproformazione.it

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

Vmar2022

