



# TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA ALBA



**CORSO GRATUITO\*** riservato agli utenti con profilo GOL 102/103



- › ad Alba
- › 300 ore di corso (stage incluso)
- › per chi è in cerca di lavoro e/o percettore di Naspi o RDC

*Per accedere al corso è necessario essere in possesso della profilazione GOL 102/103 rilasciata dal Centro per l'Impiego*

**CORSO GRATUITO\*** riservato agli utenti con profilo GOL 102/103



# TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA

**DURATA:** 300 ore

**AVVIO PRESUNTO:** Marzo 2023

**ORARIO:** diurno infrasettimanale

**GRUPPO CLASSE:** max 25 persone

**COSTO:** GRATUITO\*

**CERTIFICAZIONE:**  
VALIDAZIONE DELLE COMPETENZE

**SEDE DI SVOLGIMENTO:** Alba - Corso Barolo 8

**DESTINATARI E PREREQUISITI:**

- Compimento del 18mo anno di età
- profilo 102/103 da CPI

## OBBIETTIVI DEL CORSO:

Il percorso mira allo sviluppo di competenze professionali di livello base connesse al processo di preparazione dei pasti (cucina e pasticceria) e di conservazione e stoccaggio delle materie prime/semilavorati, alla conoscenza degli elementi di merceologia e sicurezza alimentare.

La figura formata interviene, a livello esecutivo e su specifiche assegnate, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro e può trovare occupazione all'interno di imprese di varia tipologia e dimensione del comparto alberghiero (ristoranti, mense, ecc.).

Il percorso prevede una curvatura, specifica ma non esclusiva, sulla valorizzazione dei prodotti agroalimentari di eccellenza e delle ricette tradizionali del territorio, a partire dai

riconoscimenti Unesco "Paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato" e Alba "Creative City of Gastronomy".

All'interno del percorso vengono affrontate/contestualizzate anche le tematiche dell'orientamento e della sicurezza, esprimendo inoltre un'attenzione trasversale alle dimensioni delle pari opportunità, dello sviluppo sostenibile e della transizione digitale. Il percorso adotta modalità didattiche di carattere attivo e laboratoriale, al termine del percorso formativo, per gli allievi che hanno raggiunto il monte ore minimo di frequenza e superato la prova di valutazione finale di apprendimento, è previsto il rilascio dell'Attestato di Validazione delle Competenze.

**store.aproformazione.it**

**TECNICHE DI CUCINA REGIONALE**  
CORSO FINANZIATO DA FSE+