



SPECIALIZZAZIONE TECNICA GRATUITA*

Alta Formazione di Cucina

PARTNER



ALTA SPECIALIZZAZIONE CON GLI CHEF
STELLATI DEL TERRITORIO
TRAINING INDIVIDUALE NEI RISTORANTI TOP



CORSO GRATUITO "TECNICO DI CUCINA"

www.aproformazione.it



Sede di ALBA

Str. Castelgherlone, 2/A - 12051 Alba (CN)

Tel. 0173.28.49.22 - informa@aproformazione.it



SPECIALIZZAZIONE TECNICA GRATUITA*

DURATA: 600 ore, di cui 240 di stage

AVVIO: gennaio 2024

ORARIO: diurno infrasettimanale

GRUPPO CLASSE: massimo 12 persone

CORSO GRATUITO:

finanziato al 100%, per chi possiede i requisiti da POR FSE+ 2021-2027, 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:

- Diploma di Scuola secondaria di II° grado / diploma professionale
- L'ammissione con qualifica professionale è subordinata al superamento delle prove standard predisposte per i percorsi IFTS, per l'accertamento delle capacità logico-matematiche e delle conoscenze linguistiche di base (italiano e inglese).

È necessario sostenere un TEST DI SELEZIONE:

- comprendente colloquio/test motivazionale/attitudinale

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

tel. 0173.28.49.22 - whatsapp 329.439.8227

informa@aproformazione.it

V1-12-2023

Alta Formazione di Cucina

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 al mondo dell'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 "Master Chef" a postazioni individuali

store.aproformazione.it

TECNICO DI CUCINA
CORSO FINANZIATO DA FSE+



Sede di ALBA - Str. Castelgherlone, 2/A - 12051 Alba (CN)
Tel. 0173.28.49.22 - informa@aproformazione.it