



CORSO GRATUITO PER DISOCCUPATI*

Alta Formazione di Cucina

PARTNER



**ALTA SPECIALIZZAZIONE CON GLI CHEF GOURMET DEL TERRITORIO
PIÙ DI 200 ORE DI STAGE NEI MIGLIORI RISTORANTI**

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



ALTA FORMAZIONE DI CUCINA

DURATA: 460 ore (di cui 230 di stage)

AVVIO PRESUNTO: AUTUNNO 2024

ORARIO: diurno infrasettimanale

GRUPPO CLASSE: min 8 persone

COSTO: GRATUITO

CERTIFICAZIONE:
CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

SEDE DI SVOLGIMENTO: Alba - Str.Castelgherlone 2/a

DESTINATARI E PREREQUISITI:

- Compimento del 18mo anno di età
- profilo 102/103 da CPI
- Qualifica Professionale o Scuola secondaria di II grado

OBBIETTIVI DEL CORSO:

Il percorso mira allo sviluppo di competenze professionali di livello base connesse al processo di preparazione dei pasti, 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 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 formativo vengono affrontate/contestualizzate anche le dimensioni dell'orientamento e della sicurezza, delle pari opportunità, dello sviluppo sostenibile e della transizione digitale, adottando modalità didattiche di carattere attivo e laboratoriale.

MATERIE DEL CORSO:

ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO
INFORMATICA E DIGITALE
SICUREZZA SUL LAVORO
TECNICHE OPERATIVE DI CUCINA
MERCEOLOGIA - ENOGASTRONOMIA
IGIENE ALIMENTARE-HACCP
MARKETING E COMUNICAZIONE
PROCESSI E TECNICHE GESTIONALI

store.aproformazione.it

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