



Il tuo futuro
in **GRANDE!**

DOPO LA TERZA MEDIA E FINO AI 24 ANNI

Cuoco e Pasticcere* ad ALBA

LA SCUOLA CHE NON TI ASPETTI!



CUOCO e PASTICCERE
CUCINA - PASTICCERIA - PANIFICAZIONE - HACCP

CERTIFICA IL TUO INGLESE
CON OXFORD UNIVERSITY



2 CUCINE DI BRIGATA, 1 CUCINA A POSTAZIONI
INDIVIDUALI, FORNI PROFESSIONALI DIGITALI,
TEMPERATRICI PER IL CIOCCOLATO

WSET, CERTIFICAZIONE
INTERNAZIONALE SUL VINO



DOCENTI E PROFESSIONISTI
DEL MONDO DEL LAVORO

ENTRI SUBITO NEL MONDO
DEL LAVORO, IN ITALIA O ALL'ESTERO

STAGE IN ITALIA GIÀ DAL 2° ANNO,
ERASMUS IN EUROPA, EVENTI E CONCORSI

QUALIFICA TRIENNALE
GRATUITA

* Corsi di qualifica professionale triennale gratuito finanziato da FSE, Regione Piemonte e Stato in OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti



Per il tuo futuro scegli la scuola dei mestieri.

Cuoco e Pasticcere*

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti (Triennale - Duale)

DURATA:

990 ore all'anno per tre anni di cui una parte realizzata come **impresa formativa simulata, in alternanza scuola-lavoro e apprendistato**. Una parte potrà essere svolta **all'estero** con i Progetti Mobilità **Erasmus+**.



CALENDARIO delle LEZIONI A.F. 2023-2024:
da settembre 2023 a giugno 2024

ORARIO delle LEZIONI:

da lunedì a venerdì dalle 8,15 alle 13,15 con uno/due rientri pomeridiani dalle 14,00 alle 17,00

CERTIFICAZIONE OTTENIBILE: Qualifica Professionale (equivalente al 3° livello del quadro europeo EQF)

DESTINATARI e PREREQUISITI:

il corso si rivolge a giovani (ragazze e ragazzi) in possesso di licenza di scuola media inferiore, previo superamento del test di ingresso ove richiesto*

POSTI DISPONIBILI: massimo 24 con selezione in base a colloquio motivazionale

COSTO COMPLESSIVO del CORSO:

il corso è GRATUITO per chi possiede i requisiti richiesti in quanto finanziato da quote pubbliche, derivanti dal POR FSE 2021-2027, che sono a carico del Fondo Sociale Europeo, della Regione Piemonte e dello Stato

SEDE di SVOLGIMENTO: strada Castelgherlone, 2/A ALBA (CN) vicinanze piscina comunale

OBIETTIVI del CORSO:

il corso ti prepara a lavorare come aiuto cuoco in ristoranti, alberghi, imprese di ristorazione collettiva e catering

MATERIE PROFESSIONALIZZANTI:

TECNICA e PRATICA PROFESSIONALE di CUCINA: preparazione di piatti freddi e caldi, di cucina e di pasticceria, dalla scelta delle materie prime alla preparazione e decorazione **MERCEOLOGIA** e **IGIENE ALIMENTARE:** analisi degli alimenti e della legislazione alimentare. Studio dei valori nutritivi degli alimenti e norme igieniche da seguire durante la preparazione e la conservazione dei prodotti **TURISMO** ed **ENOGASTRONOMIA:** Ricercare informazioni sui prodotti e ricette tipiche del territorio. Studiare vini, abbinamenti e tecniche di degustazione **INGLESE e FRANCESE TECNICO:** acquisire capacità per relazionarsi nell'ambiente di lavoro in lingua straniera

Inoltre sono previste le seguenti materie di base: lingua italiana, lingua inglese, matematica, scienze, informatica, economia, educazione alla cittadinanza, orientamento, qualità, igiene e sicurezza sul lavoro

MODALITÀ e TEMPI di ISCRIZIONE:

iscrizioni online come da indirizzo del Ministero sul sito **www.miur.gov.it/-/iscrizioni-online** utilizzando il codice meccanografico **CNCF00500R**. Eventuali inserimenti successivi verranno valutati previo colloquio orientativo solo su appuntamento

L'autostazione e la stazione ferroviaria sono collegate con la sede del corso tramite due linee di trasporto pubblico urbano (possibile abbonamento studenti).

Nei giorni in cui è previsto il rientro pomeridiano è a disposizione degli studenti un servizio mensa convenzionato.

*sono previsti percorsi anche per allievi fino a 24 anni compiuti se in possesso di licenza media

Corso in attesa di presentazione, approvazione e finanziamento dalla Regione Piemonte nelle modalità di cui sopra

apro»



Sede di ALBA - Str. Castelgherlone, 2/A - 12051 Alba (CN)
Tel. 0173.28.49.22 - informa@aproformazione.it - WApp: 329.439.8227
Videocall: tawk.to/videocall.apro - **aproformazione.it**

07112022

