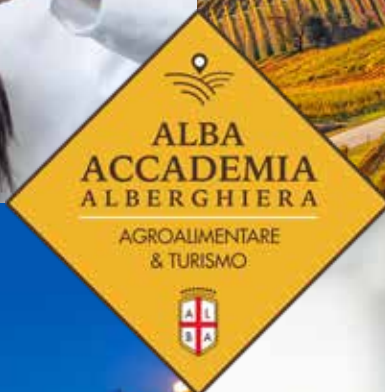




CORSO GRATUITO* riservato agli utenti con profilo GOL 103/104

Alta Formazione di Cucina

- › 600 ore di corso (di cui 240 di stage)
- › per chi è in cerca di lavoro e/o percettore di Naspi o SFL

*Per accedere al corso è necessario essere in possesso della profilazione **GOL 103/104** rilasciata dal Centro per l'Impiego*

CORSO GRATUITO* riservato agli utenti con profilo GOL 103/104



TECNICO DI CUCINA

DURATA: 600 ore (di cui 240 di stage)

ORARIO: diurno infrasettimanale

COSTO: GRATUITO*

CERTIFICAZIONE:
CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

PREREQUISITI:

- Compimento del 18mo anno di età
- Diploma di scuola secondaria di secondo grado
- Motivazione all'esperienza formativa e coerenza con obiettivi professionali di inserimento lavorativo e skill gap analysis GOL

DESTINATARI:

disoccupati con profilazione 103/104

PROVE DI INGRESSO: Colloquio informativo-orientativo-motivazionale

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 IN ATTESA DI PRESENTAZIONE, APPROVAZIONE E FINANZIAMENTO DA PARTE DEGLI ENTI COMPETENTI