



ELEMENTI DI CUCINA REGIONALE ALBA

CORSO GRATUITO* riservato agli utenti con profilo GOL 101



- › ad Alba
- › 50 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 101** rilasciata dal CPI*

CORSO GRATUITO* riservato ai disoccupati con profilo GOL 101



ELEMENTI DI CUCINA REGIONALE

DURATA: 50

ORARIO: diurno infrasettimanale

GRUPPO CLASSE: min 10 persone

COSTO: GRATUITO* finanziato al 100%, per chi possiede i requisiti, da POR FSE+ 21-27 e PNRR

CERTIFICAZIONE:
CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

SEDE DI SVOLGIMENTO: Alba - Str. Castelgherlone, 2/A

DESTINATARI E PREREQUISITI:

- Compimento del 18mo anno di età
- Diploma di Scuola Secondaria di 1° Grado o superamento delle prove di accertamento competenze d'ingresso
- Profilo 101 da CPI

OBIETTIVI 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 CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE.

store.aproformazione.it

"TECNICHE DI CUCINA REGIONALE"
CORSO IN ATTESA DI APPROVAZIONE E FINANZIAMENTO DA
PARTE DEGLI ENTI COMPETENTI