



# TECNICHE DI CUCINA REGIONALE ALBA

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



- › ad Alba
- › 340 ore di corso (di cui 170 di stage)
- › 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 102/103 rilasciata dal Centro per l'Impiego*

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



# TECNICHE DI CUCINA REGIONALE

**DURATA:** 340 ore ( di cui 170 di stage)

**ORARIO:** diurno infrasettimanale

**GRUPPO CLASSE:** max 25 persone

**COSTO:** GRATUITO\*

**CERTIFICAZIONE:**  
CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

**SEDE DI SVOLGIMENTO:** Alba - Corso Barolo 8

**PREREQUISITI:**

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

**DESTINATARI:** disoccupati

**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 (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