



SVOLTA con

DIPLOMA PROFESSIONALE GRATUITO*

Tecnico di Cucina

4° ANNO ad ALBA



CUOCO e PASTICCERE

CUCINA - PASTICCERIA - PANIFICAZIONE - HACCP

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

**DOCENTI E PROFESSIONISTI
DEL MONDO DEL LAVORO**

STAGE IN ITALIA, ERASMUS IN EUROPA

**CERTIFICA IL TUO INGLESE
CON OXFORD UNIVERSITY**



**WSET, CERTIFICAZIONE
INTERNAZIONALE SUL VINO**



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

QUALIFICA GRATUITA*



Per il tuo futuro scegli la scuola dei mestieri.

Tecnico di Cucina

4° Anno

DURATA:

990 ore di cui 300 ore di ALTERNANZA Scuola Lavoro

CALENDARIO delle LEZIONI A.F. 2025-2026:

da settembre 2025 a giugno 2026

ORARIO delle LEZIONI:

da lunedì a venerdì dalle 8,15 alle 13,15 con un rientro pomeridiano dalle 14,00 alle 17,00

CERTIFICAZIONE OTTENIBILE:

Diploma Professionale (EQF 4)

DESTINATARI e PREREQUISITI:

Giovani 15-24, che hanno terminato il ciclo, anche apprendisti, con qualifica professionale coerente. Qualifica di formazione professionale o diploma professionale triennale rilasciato dagli Istituti di Stato coerente con il percorso di destinazione.

POSTI DISPONIBILI: massimo 22 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)

PROGRAMMA DIDATTICO:

Il percorso consente l'acquisizione delle competenze di base e delle competenze chiave di cittadinanza previste per l'obbligo di istruzione e FP, delle competenze professionali previste dal profilo.

Le metodologie formative prevalentemente utilizzate nel percorso sono le seguenti: didattica laboratoriale, esercitazioni pratiche, lezione partecipata, stage aziendale, didattica attiva d'aula. Il corso mira anche a sostenere i partecipanti nella definizione di un progetto professionale individuale e all'inserimento

occupazionale nel comparto professionale di riferimento. Previo superamento della prova di valutazione finale, è previsto il rilascio della Diploma Professionale.

MATERIE PROFESSIONALIZZANTI:

Merceologia
Food and Beverage management
Tecnica e pratica professionale di cucina
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi
Banqueting
Food Cost Management
Francese tecnico

MATERIE DI BASE:

Lingua Inglese, Lingua Italiana, Popoli e civiltà, Matematica, Scienze salute e ambiente, Competenza digitale, Economia e organizzazione aziendale, Orientamento, Recupero e approfondimenti, Sicurezza sul lavoro.

MODALITÀ e TEMPI di ISCRIZIONE:

L'iscrizione va effettuata chiamando e prendendo appuntamento con l'accoglienza al nr. **0173.28.49.22**

*** È prevista una prova di valutazione finale.**

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

*Eventuali inserimenti successivi verranno valutati previo colloquio orientativo solo su appuntamento

CORSO FINANZIATO DA FSE +

25092025



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/video/proformazione - **[aproformazione.it](https://www.aproformazione.it)**

