



SVOLTA con

Cuoco e Pasticcere* ad ALBA

LA SCUOLA CHE NON TI ASPETTI!

DOPO LA TERZA MEDIA E FINO AI 24 ANNI



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

**CERTIFICA IL TUO INGLESE
CON OXFORD UNIVERSITY**



**WSET, CERTIFICAZIONE
INTERNAZIONALE SUL VINO**



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

**QUALIFICA TRIENNALE
GRATUITA***



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. 2025-2026:

da settembre 2025 a giugno 2026

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 e PASTICCERIA: preparazione di piatti freddi e caldi, di cucina e di pasticceria, dalla scelta delle materie prime alla preparazione e decorazione. **MERCEOLOGIA ALIMENTARE** e legislazione. **IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE HACCP:** 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.

MATERIE DI BASE:

lingua italiana, lingua inglese, matematica, scienze salute e ambiente, competenze digitali, economia e organizzazione aziendale, cittadinanza e pari opportunità, orientamento, popoli e civiltà, competenze chiave.

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

corsi finanziati dal FSE+



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**

05092025

