

COLLABORATORE DI CUCINA

DURATA:
500 ore, di cui 200 di stage

CALENDARIO (indicativo):
autunno 2019

ORARIO DELLE LEZIONI:
diurno

POSTI DISPONIBILI:
minimo 12 persone

COSTO:
il corso è **GRATUITO** per chi possiede i requisiti richiesti in quanto finanziato da quote pubbliche, derivanti dal POR FSE 2014-2020, che sono a carico del Fondo Sociale Europeo e della Regione Piemonte. È necessaria una marca da bollo da € 16,00 per l'iscrizione e una pari di apri importo per il ritiro dell'attestato

CERTIFICAZIONE:
QUALIFICA PROFESSIONALE

SEDE DI SVOLGIMENTO:
Alba - str. Castelgherlone 2/a

DESTINATARI E PREREQUISITI:
GIOVANI E ADULTI NON OCCUPATI in possesso di DIPLOMA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO.
È necessario sostenere: colloquio/test motivazionale di orientamento

PROGRAMMA FORMATIVO:

il Collaboratore di cucina analizza e tratta le materie prime, prepara piatti e ricette base, rispetta le norme igienico sanitarie, collabora all'interno della brigata di cucina. Attenzione è data alla valorizzazione turistica delle risorse del comparto agroalimentare/enogastronomico dal territorio di Langhe, Roero e Monferrato. Il profilo professionale trova collocazione nell'ambito delle seguenti tipologie di imprese: ristoranti, trattorie, osterie, vinerie, enoteche, alberghi, agriturismi, mense. Sono previste le seguenti materie: -Orientamento -Pari Opportunità -Sicurezza sul lavoro -Elementi per la sostenibilità -Organizzazione e igiene alimentare -Tecniche di preparazione di base di cucina -Merceologia e qualità alimentare. Le metodologie formative utilizzate all'interno del percorso formativo fanno riferimento al modello della didattica laboratoriale, al fine di favorire la partecipazione e il coinvolgimento attivo degli allievi, l'acquisizione di conoscenze, abilità e capacità tecniche, organizzative e relazionali coerenti con le aspettative del mondo del lavoro, prevalentemente mediante dimostrazioni ed esercitazioni pratiche in laboratorio, lezioni partecipate e supportate da materiali didattici multimediali.

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

<http://store.aproformazione.it>
telefono 0173.28.49.22
whatsapp 335.144.8277