



CORSO AIUTO CUOCO

Se ti piace cucinare e vorresti far diventare una passione una professione.....

iscriviti al corso di AIUTO CUOCO con il rilascio dell'attestato di qualifica di 1° livello!!!!

L'avvio del corso, vincolato al raggiungimento di un numero minimo di iscrizioni pari a 15, è previsto per il mese di ottobre 2015.

DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO:

Il corso è rivolto a n. 16 partecipanti in possesso almeno di uno dei seguenti requisiti: assolvimento obbligo scolastico; assenza di qualsiasi qualifica professionale.

DURATA e MODALITA' DI SVOLGIMENTO:

Il corso ha una durata complessiva di 400 ore di cui 246 ore di aula/laboratorio, 18 ore di formazione a distanza, 120 ore di stage in azienda e 16 ore di esame finale. Le lezioni di aula e laboratorio, teoriche si terranno 3/4 volte la settimana con incon-

MODALITA' DI ISCRIZIONE e DI PAGAMENTO:

Per informazioni sulle modalità di iscrizione e di pagamento si organizzano incontri individuali, su appuntamento, contattando il seguente numero telefonico: **0721/372179** – **Lorena Santi** (dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 – 13.00 e dalle 15.00 alle 18.00) e-mail: sapori@formaconf.it

CONTENUTI DEL CORSO:

I contenuti che verranno affrontati all'interno del corso sono i seguenti: HACCP ed Igiene degli alimenti; formazione generale e specifica (rischio basso) per lavoratori in base all'Accordo Stato Regioni; prodotti alimentari in uso in cucina; metodi di cottura e tecniche di pulizia; preparazioni di base; i fondi di cucina e le salse; antipasti; primi piatti e piatti a base di uova; il pesce; le carni; gli ortaggi; il formaggio e la frutta; prodotti di base e semi-lavorati per pasticceria; preparazioni complementari e decorazioni; impasti di base per pizza e pane; decorazione e metodi di servizio di un piatto; principi di comunicazione efficace in azienda; la comunicazione orientata al cliente; tecniche di gestione del conflitto; organizzazione degli spazi in magazzino. Inoltre durante le ore di laboratorio verranno affrontati approfondimenti in materia di cucina vegana e cucina regionale per la valorizzazione dei prodotti del territorio.

tri giornalieri di 5 ore per un totale di 15/20 ore settimanali. E' obbligatoria la presenza al corso per almeno il 75% delle ore di formazione previste, requisito necessario per sostenere l'esame finale (pertanto sono concesse massimo 100 ore di assenza).

Il corso si svolgerà presso il laboratorio di cucina dotato delle più moderne tecnologie!

ATTESTATI RILASCIATI:

Agli allievi saranno rilasciati i seguenti attestati:

- ATTESTATO DI QUALIFICA DI 1° LIVELLO "AIUTO CUOCO" (valido ai sensi della Legge 845/78):

- CERTIFICAZIONE IGIENE DEGLI ALIMENTI E METODOLOGIA HACCP (Libretto Sanitario);

- ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE (Sicurezza) "Formazione generale e specifica (rischio basso) per lavoratori in base all'accordo Stato-Regioni del 21/12/2011"

Le lezioni si svolgeranno a Pesaro in aule didattiche e laboratori professionali opportunamente attrezzati e saranno tenute da docenti altamente qualificati!