

Formazione Professionale Aiuto Cuoco



CORSO PROFESSIONALIZZANTE AIUTO CUOCO

TECNICHE DI CUCINA

FINALITA':

Il progetto formativo prende a riferimento il Repertorio Regionale delle Figure Professionali ed è finalizzato al rilascio di un certificato di competenze nell'ADA preparazione piatti come Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti

MODULO DURATA CONTENUTI TECNICHE DI CUCINA

24 ore Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi Principali tecniche di preparazione dei piatti Tecniche di cottura classica

IGIENE E SICUREZZA 16 ore (di cui 4 di FAD)

Formazione Obbligatoria per Addetti Attività Alimentari Complesse – Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare – Tecniche di conservazione degli alimenti – Approvvigionamenti materie prime – Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature – Igiene personale – Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole

tipologie di attività E' prevista anche una formazione di base in materia di sicurezza dei lavoratori e D. Lgs. 81/2008

ORGANIZZAZIONE SERVIZI E REPARTI 10 ore (di cui 6 di FAD)

La professionalità di chi lavora in equipe. L'organizzazione della cucina. La comunicazione tra reparti (cucina e sala)

MERCEOLOGIA ALIMENTARE 20 ore Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche

STAGE 40 ore Applicazione delle competenze acquisite in attività pratiche presso aziende del settore Periodo di svolgimento: 29 ottobre 2018 – 15 gennaio 2019

SEDE DI SVOLGIMENTO:

Pisa c/ o Circolo Agorà via Bovio 48

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO E MODALITA' DI VERIFICA

(incluse eventuali prove per l'accertamento di specifiche competenze): Aver adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolto. Per gli utenti stranieri, conoscenza della lingua italiana livello minimo A2, da verificare tramite apposito test di lingua italiana o certificato da apposito attestato.

MODALITA' RICONOSCIMENTO CREDITI:

La procedura di riconoscimento dei crediti sarà attivata su specifica richiesta del partecipante al corso, qualora questa venga avanzata all'agenzia prima dell'inizio delle attività in aula. Sarà effettuato un colloquio e valutata la documentazione già in possesso del richiedente. Qualora l'Agenzia lo ritenga necessario potranno essere effettuati dei test.

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:

Esame finale : Colloquio e prova tecnico-pratica. Eventuale

test scritto da valutarne l'opportunità assieme alla Commissione di Esame

TIPOLOGIA DELLA CERTIFICAZIONE FINALE:

certificazione di competenza

COSTO INDIVIDUALE PER LA FREQUENZA € 600,00 COMPRENSIVO DI:

comprende: iscrizione e frequenza al corso, rilascio certificazioni finali, materiale didattico ad uso individuale e collettivo, assicurazione contro gli infortuni e rischi civili contro terzi.

MODALITA' DI PAGAMENTO: al momento dell'iscrizione 200 € il resto durante il corso e comunque prima dell'esame finale.

PARTENZA: GENNAIO 2020

