



CORSO PER AIUTO CUOCO



Destinatari Il corso è rivolto a persone senza, o con poca, esperienza nel campo della ristorazione o provenienti da altri ambiti professionali.

Profilo professionale L'aiuto cuoco supporta i cuochi nella preparazione degli ingredienti e dei piatti, nell'esecuzione dei processi di cottura, conservazione dei cibi e della pulizia dei locali e delle attrezzature di cucina. L'addetto alla ristorazione (aiuto cuoco) potrà lavorare in un ristorante, in una struttura turistico-ricettiva, nelle cucine di ristorazione collettiva e di catering.

Modalità didattica Il corso è prettamente pratico e si svolge sotto la supervisione di docenti preparati e qualificati per consentire un'immediata applicazione delle nozioni ricevute. Sono previste verifiche ed esercitazioni pratiche.



Obiettivi A termine del corso l'allievo conoscerà i criteri per la scelta dei prodotti e delle materie prime, la loro trasformazione e corretta conservazione. Comprenderà inoltre come applicare correttamente tecniche e metodi di cottura per diversi tipi di pietanze. La figura in uscita avrà le necessarie competenze e abilità per poter lavorare in ambienti ristorativi come assistente a chef e cuochi.

Contenuti

Modulo 1. Presentazione e illustrazione del corso, degli spazi didattici e del personale docente (1h)

Modulo 2. La figura professionale: inquadramento e sbocchi professionali (3h)

Modulo 3. HACCP e principi di prassi igienica (8 ore)

Modulo 4. Sicurezza sul lavoro (8 ore)

Modulo 5. Corso primo soccorso (12 ore)

Modulo 6. Corso BLS-D e PBLIS-D (8 ore)

Modulo 7. Organizzazione della cucina (8 ore)

Modulo 8. Le materie prime (8 ore)

Modulo 9. Preparazione di antipasti (8 ore)

Modulo 10. Preparazione dei primi piatti (16 ore)

Modulo 11. Preparazione di secondi piatti (16 ore)

Modulo 12. Brodi e salse (16 ore)

Modulo 13. Tipologie di cottura (8 ore)

Modulo 14. I dessert (8 ore)

Modulo 15. Laboratorio di cucina (60 ore)

Attestati Coloro che frequenteranno almeno l'80% del monte ore e supereranno le verifiche previste, avranno diritto all'Attestato di partecipazione.

Attestato HACCP, previa frequenza e superamento degli esami previsti.

Attestato sicurezza nei luoghi di lavoro per addetti ai servizi ristorativi, previa frequenza e superamento degli esami previsti.

Attestato primo soccorso e BLS-D, previa frequenza e superamento degli esami previsti.

Iscrizioni Il corso prevede un massimo di 12 partecipanti. Faranno fede le prime 12 iscrizioni.

Costo: La quota di partecipazione è di **2.000 €** e per i partecipanti Disoccupati, Cassaintegrati e Inoccupati iscritti ai centri per l'impiego è possibile coprirla interamente tramite specifico contributo dell'Agenzia del Lavoro.



Durata: Sono previste 128 ore di formazione teoriche e 60 di pratiche d'aula per un totale di 188 ore. Le lezioni si terranno dal lunedì al venerdì e verrà completato in un periodo di circa 5 settimane. L'orario del corso sarà 08:30-12:30/13:30-17:30.

Durante il laboratorio gastronomico sono previste due cene serali a più portate e preparate interamente dai partecipanti al corso.

DATA INIZIO: 05/11/2018 – DATA FINE: 14/12/2018

Sede: Il corso avrà luogo a Borgo Valsugana presso la cucina dell'ostello sportivo.

Per informazioni e iscrizioni chiamare allo **0461/1918385** o invia una mail a **info@studioessequattro.it**



MODULO DI ISCRIZIONE AI CORSI

da compilare e inviare via mail all'indirizzo info@studioessequattro.it

Dati obbligatori. Compilare in stampatello LEGGIBILE

DATI PARTECIPANTE AL CORSO

Cognome: Nome:

Indirizzo:

Comune: CAP: Prov.

Codice Fiscale:

Si richiede l'iscrizione al corso:

AIUTO CUOCO – 188 ORE

IMPORTO DA VERSARE

2.000,00€ IVA COMPRESA

Si richiede **PAGAMENTO ANTICIPATO** previa conferma della disponibilità del posto in aula, tramite **BONIFICO BANCARIO** c/o la Cassa Rurale Valsugana e Tesino IBAN IT60 G 08102 35160 000001027136