



# AIUTO CUOCO

# AIUTO CUOCO

Cucinare è un'arte, se sai come farlo bene. Il mondo della ristorazione sta attraversando una fase di fama e gloria, oggi infatti sempre più persone sono interessate a intraprendere un percorso formativo e lavorativo in questo senso. Ogni cuoco ha iniziato la propria carriera dalle basi, aumentando via via le proprie capacità e conoscenze. Per questo è stato studiato questo corso che mira a gettare le basi e fornire a chi ha voglia di specializzarsi, le competenze corrette per lavorare in autonomia ed efficacia in una cucina.

Il percorso ha una durata di 203 ore  
Il costo del corso è 3000€ con possibilità di finanziamento voucher Agenzia del Lavoro

## OBIETTIVI DEL CORSO:

- Acquisire competenze tecnico- organizzative per una corretta gestione della cucina
- Conoscere gli alimenti e saperli elaborare
- Stimolare la creatività e l'innovazione
- Fornire agli allievi le nozioni di igiene e sicurezza in cucina

## ARTICOLAZIONE DEL CORSO:

- Patto formativo (2 ore)
- Team building (8 ore)
- Salute e sicurezza sul lavoro (16 ore)
- HACCP (8 ore)
- Storia della cucina italiana (15 ore)
- Conoscere e gestire gli strumenti di lavoro e le attrezzature (20 ore)
- Conoscere e conservare le materie prime (20 ore)
- Preparazione, cottura e impiattamento (30 ore)
- Gestione della cucina e organizzazione del servizio (20 ore)
- Approvvigionamenti (20 ore)
- La comunicazione e il gruppo (15 ore)
- Competenze trasversali (15 ore)
- Diritto del lavoro e orientamento professionale (12 ore)
- Valutazione (2 ore)
- Tirocinio facoltativo

Per info e modalità d'iscrizione: **Tel** 0464/424902 **Email** [corsi@dbformazione.it](mailto:corsi@dbformazione.it)  
DB formazione srl, Piazza Achille Leoni 22, 38068 Rovereto p.iva 02167350228