



TECNICHE DI CUCINA AVANZATE

€ **CORSO RIMBORSABILE TRAMITE CONTRIBUTO DELL'AGENZIA DEL LAVORO**

Il corso di 46 ore, mira a fornire tutte le competenze nel settore della ristorazione, attraverso una formazione tecnico-pratica. Sono previste sia lezioni d'aula che interattive, dove i partecipanti verranno coinvolti attivamente. I corsisti impareranno tecniche innovative, abbinamenti e le regole base per il funzionamento di una cucina professionale. Oltre all'apprendimento di competenze tecniche, la formazione prevede inoltre moduli di sicurezza, HACCP e igiene degli alimenti.

È previsto un tirocinio facoltativo di due mesi.

Il costo del corso è di € 590,00.

I disoccupati potranno usufruire del contributo dell'Agenzia del Lavoro rivolgendosi al proprio centro per l'impiego.

PROGRAMMA DEL CORSO

- 1 - Presentazione corso
- Tecniche di cottura
- 2 - Cucina moderna
- Design del piatto
- 3 - Tecnologie e tecniche di cucina
- Sicurezza e HACCP

Periodo di svolgimento: 04/10/2021- 20/10/2021

Sede del corso: Trento

Telefono: 0464 424902 - 0461 827664

Mail: info@dbformazione.it