

AIUTO CUOCO














Autorizzato Det. Dir. n° 311 del 16/07/2015 - Codice progetto 191578

Ore 410

OBIETTIVI

Il corso è finalizzato alla conoscenza delle materie prime, dei processi di produzione, delle tecniche per il controllo di qualità, per il controllo dei costi e di quanto sia necessario per massimizzare la produzione e la distribuzione di beni e servizi; conoscenza dei principi e delle procedure per fornire servizi ai clienti e alle persone. Comprende la valutazione dei bisogni del cliente, il raggiungimento degli standard di qualità e la valutazione della soddisfazione della clientela; conoscenza delle tecniche e delle attrezzature necessarie alla semina, alla coltivazione e alla raccolta di prodotti alimentari (vegetali ed animali) destinati al consumo, comprese quelle relative alla conservazione/stoccaggio; conoscenza della struttura e dei contenuti di una lingua straniera oppure del significato e della pronuncia delle parole, delle regole di composizione e della grammatica; conoscenza degli organismi animali e vegetali, dei loro tessuti, delle cellule, delle loro funzioni, interdipendenze e delle loro interazioni con l'ambiente; conoscenza delle più importanti attrezzature, delle politiche, delle procedure e delle strategie per promuovere effettive operazioni di sicurezza locale e nazionale per la protezione delle persone, delle informazioni, della proprietà e delle istituzioni;

Moduli Didattici:

 Orientamento Iniziale	- ore 5
 Sicurezza sul lavoro	- ore 20
 Informatica e nuove tecnologie	- ore 30
 Inglese	- ore 30
 Merceologia	- ore 15
 Igiene degli alimenti	- ore 30
 Gestione del magazzino	- ore 10
 Scienza dell'alimentazione	- ore 20
 Cucina Tipica regionale	- ore 30
 La pasticceria	- ore 20
 Tecnica pratica di cucina	- ore 70
 Stage	- ore 120
 Esame finale	- ore 10

ORARI LEZIONI: da definire con gli allievi

REQUISITI PARTECIPAZIONE : Maggiore età, assolvimento dell'obbligo scolastico

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE: il costo del corso è di € 1500 (pagabili a rate mensili)

SEDE PERCORSO FORMATIVO: da individuare in base alla provenienza delle domande

SCADENZA ISCRIZIONI: APERTE - modello placement - invio raccomandata - a FUTURE CONSULTING via Einaudi 108, Civitanova Marche (MC).

MODALITA' DI SELEZIONE PER L'AMMISSIONE: Nel caso in cui le domande di iscrizione idonee fossero superiori ai posti disponibili si effettuerà selezione.

Gli allievi di nazionalità straniera dovranno dimostrare tramite appositi test la conoscenza della lingua italiana. La data e luogo di selezione saranno comunicati dall'ente Gestore attraverso chiamata telefonica a tutti gli allievi che avranno presentato domanda nei termini previsti dal bando.

CERTIFICAZIONE RILASCIATA AL TERMINE DEL PERCORSO FORMATIVO : ATTESTATO DI QUALIFICA, in seguito al superamento dell'esame finale. Potranno accedere all'esame solamente gli allievi che non supereranno il 25% delle assenze.

ISCRIZIONI ed INFORMAZIONI:

FUTURE CONSULTING

Via Einaudi n. 108

62012 Civitanova Marche (MC)

Tel.-fax 0733/290433 - 230379

Cell. 347/1723952

e-mail: info@futureconsulting.it

www.futureconsulting.it