

AIUTO CUOCO

Autorizzato Det. Dir. n° 30 del 26/01/2015 - Codice progetto 190277

Ore 410

OBIETTIVI

Il percorso di aiuto cuoco consente di acquisire tutte le competenze necessarie per lavorare sia in proprio che all'interno di un ristorante.

L'aiuto cuoco ha la possibilità di progredire nella carriera come Cuoco/Capo partita e quindi Sous chef e Chef.

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

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

SCADENZA ISCRIZIONI: APERTE - modello placement - invio raccomandata -a: FUTURE CONSULTING Via Einaudi 108, 62012 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 prova di selezione. Gli allievi di nazionalità straniera dovranno dimostrare tramite appositi test la conoscenza della lingua italiana.

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