

Aiuto Cuoco

Profilo di riferimento. L'aiuto cuoco si occupa delle fasi di produzione di cibi/alimenti. Possiede capacità operative nella preparazione e realizzazione dei piatti e dei menù; opera con uno spiccato senso di organizzazione del lavoro e ha fatto proprie le corrette regole igieniche nella conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari.

Requisiti destinatari. Il corso è indicato per le persone senza (o con poca) esperienza nell'ambito della gelateria, ma desiderose di acquisire le competenze tecniche e operative per svolgere la professione.

Sede. Il corso si svolgerà a Trento.

Programma e durata. Il percorso formativo, della durata complessiva di 184 ore, si compone dei seguenti moduli:

M1 La figura professionale (4h)

M2 Comunicazione come relazione (12h)

M3 Principi di prassi igienica (8h)

M4 Sicurezza sul lavoro (8h)

M5 Organizzazione della cucina (8h)

M6 Le materie prime (8h)

M7 Preparazione di antipasti (8h)

M8 Preparazione di primi piatti (16h)

M9 Preparazione di secondi piatti (16h)

M10 Brodi, salse e fondi (16h)

M11 Tipologie di cottura (8h)

M12 I dessert (8h)

M13 Food design (8h)

M14 Laboratorio gastronomico (56h)

Il corso si svolgerà dal Lunedì al Venerdì e verrà completato in un periodo di 5 settimane. Gli orari saranno definiti in fase di avvio del corso. Il corso prevede un tirocinio facoltativo.

Data inizio 2/10/2017 – Data di fine 3/11/2017

Partner di progetto. La cucina di Seba.

Quota di partecipazione. La quota di partecipazione è di 2.000 euro 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.

Certificazioni. Al termine delle attività e previa frequenza del 90% delle ore previste, verrà rilasciato un **Attestato di partecipazione** che documenterà le competenze acquisite. Ai partecipanti sarà inoltre garantito un servizio di orientamento finalizzato a mettere in contatto l'allievo/a con concrete opportunità lavorative sia in contesto provinciale che internazionale.