

TECNICHE DI CUCINA

Descrizione

Il percorso formativo "TECNICHE DI CUCINA" intende fornire ai destinatari un insieme di competenze in riferimento alle tecniche di cucina e ai principali metodi di cottura. Durante il percorso i destinatari predisporranno le diverse attività utilizzando le istruzioni e le attrezzature apposite, acquisendo le conoscenze della normativa di riferimento e le principali conoscenze in riferimento ai processi e cicli di lavoro del processo ristorativo. I partecipanti, inoltre, impareranno a scegliere le materie prime per la preparazione dei pasti applicando le tecniche di lavorazione delle materie prime secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti.

L'attivazione del corso è subordinata all'approvazione e al finanziamento della Regione Piemonte

Secondo il principio di Pari Opportunità, ai sensi della Legge 125/91 art. 4, prevede una partecipazione paritetica tra i generi.

Prerequisiti: essere in possesso di diploma di Scuola secondaria di I grado

Durata: 80 ore, in orario preserale

Costo per l'utente: il corso è completamente gratuito grazie ai fondi del FSE

Attestato finale: certificazione di "validazione di competenze"

Sede di svolgimento

FERDINANDO PRAT

Via Sant'Arborio Varmondo, 5 – 10015 Ivrea (TO)

Tel./Fax: +39 0125 1865420

Email: sede.ivreaprat@ciacformazione.it