



CIAC

# ELEMENTI DI CUCINA

## Descrizione e prospettive occupazionali

Il corso di formazione di **Elementi di cucina** si pone l'obiettivo di fornire ai destinatari un insieme di competenze in riferimento alle attrezzature da utilizzare, 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 i criteri di organizzazione del proprio lavoro avendo cura di rispettare fasi e tempi. 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 dei corsi è subordinata all'approvazione e al finanziamento da parte degli Enti competenti

In linea con il principio di Pari Opportunità sancito dalla Legge 125/91 art. 4, si garantisce una partecipazione paritaria tra i generi.

## A chi è rivolto

Il corso è destinato a persone disoccupate iscritte al programma GOL in possesso di licenza media senza esperienza pregressa nel settore

## IL CORSO

 Ore totali : 80

 Validazione di competenze

## SEDI DI SVOLGIMENTO

**CIAC " F. PRAT " - IVREA**

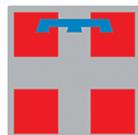
Via Varmondo Arborio, 5

**Per informazioni e iscrizioni contattare:**

0125 1865420  
sede.ivreaprat@ciacformazione.it



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



REGIONE  
PIEMONTE

