

PRESENTAZIONE DEL CORSO

Profilo di AIUTO CUOCO è una figura multifunzionale perché conosce sia l'ambiente della cucina che quello più ampio della ristorazione in genere e che quindi può essere occupato tanto nei punti di ristoro veloci, stagionali, "fast", quanto in ristoranti o punti di ristoro più tradizionali. Conosce le basi della cucina tradizionale, ma anche la produzione di pizza, piadine panini, cocktail e vino. Infine prevedendo anche moduli dedicati alla creazione di impresa può permettere all'allievo con velleità imprenditoriali di aprire una propria attività.

OBIETTIVI GENERALI

Il corso fornirà solide conoscenze sui principali sistemi di produzione della filiera agroalimentare e gli allievi apprenderanno inoltre le tecniche di cucina professionale, come costruire menu e sviluppare ricette innovative, sulla base di conoscenze di nutrizione e dietetica, ed infine anche in risposta alle tendenze di consumo nel mercato alimentare italiano ed estero. Verranno fornite anche competenze in materia di auto imprenditorialità perché lo sbocco naturale di questa formazione è inizialmente l'occupazione come dipendente in un esercizio già attivo per un numero di anni congruo all'acquisizione dell'esperienza necessaria, ma successivamente si può scegliere di aprire un esercizio autonomo, se in possesso non solo delle competenze professionali necessarie, ma anche di quelle trasversali inerenti la gestione di un'attività e del personale.

DESTINATARI

Per tutti.

DURATA 300 ore di cui 90 di stage

Rilascio della qualifica di 1° livello

