

Titolo del percorso Aggiornamento delle competenze per operatore di cucina

Durata: 60 Ore

Destinatari: disoccupati e/o occupati

Programma didattico suddiviso in moduli a livello di micro-progettazione

Primo modulo

Durata: 12 ore

Titolo: I primi

- Realizzazione di primi piatti e delle salse derivate

Secondo modulo

Durata: 12 ore

Titolo: La carne

- Realizzazioni gastronomiche a base di carne

Terzo modulo

Durata: 12 ore

Titolo: Gli antipasti

- Preparazione di antipasti

Quarto modulo

Durata: 12 ore

Titolo: Il pesce

- Lavorazione e cottura del pesce

Quinto modulo

Durata: 8 ore

Titolo: Gli ortaggi

- Lavorazione e cottura ortaggi

Sesto modulo

Durata: 4 ore

Titolo: Le normative

- Applicazione della normativa e delle procedure di riferimento in materia di igiene e sicurezza

Sede di svolgimento:

Ascom Form – Piazza Giolitti, 8 – 12042 Bra – 0172413030 – segreteria@ascomform.it

Ascomforma – Via A. Avogadro, 32 – 12100 Cuneo – 0171604183 – info@ascomforma.it

Aca Formazione – Piazza San Paolo, 3 – 12051 Alba – 0171226697 – formazione@acaweb.it

Savigliano Formazione – Via Mabellini, 2/1 – 12038 Savigliano – segreteria@saviglianoformazione.it

Certificazione: Frequenza e Profitto

Costo: 780,00 €