

Corso di Cuoco a FERRARA



Luogo

Emilia-Romagna, Ferrara

<https://www.annunciici.it/x-251381-z>



CORSO PROFESSIONALE DI CUOCO, A TUA DISPOSIZIONE BEN 6 CHEF STELLATI, TRA CUI GIANFRANCO VISSANI.

GARANTITI COLLOQUI DI LAVORO NEL SETTORE

Il corso

Il valore di un corso non è dato dalla durata o dal suo costo, ma da chi insegna. Non è un caso se alcune università o scuole di formazione siano molto più gettonate e rinomate di altre.

Se il tuo docente è un professionista di un certo livello avrai fatto la scelta giusta, diversamente, difficilmente potrai essere interessante per un ristorante in cerca di un vero professionista, e questo sicuramente non è il tuo obiettivo.

Proponiamo un corso di cuoco completo, di altissimo livello. Le ore di esercitazioni pratiche, unite ad una buona base teorica, costituiscono la differenza qualitativa fra un percorso formativo e un altro.

L'obiettivo è quello di formare professionisti di livello avanzato, nell'ambito dell'alta ristorazione e della pratica culinaria.

Durata del corso

- 180 ore di parte teorica
- 375 ore di parte pratica
- Garanzia di profitto

• Possibilità di inserimenti formativi pratici in hotel 4-5 stelle (o ristoranti Michelin e Gambero Rosso).

• Regioni e settori operativi diversi di ogni dimensione e tipologia.

• Strutture ricettive per vacanze: resort, villaggi turistici, navi da crociera, ecc.

• Hotel risultati percentuale di corsisti che ha espresso di essere soddisfatta del percorso formativo scelto.

• Corso di Cuoco a FERRARA

La percentuale di corsisti che consiglierebbe la nostra Agenzia ai fini formativi.

84%

La percentuale di corsisti che ha portato a termine positivamente il percorso formativo e che ha usufruito della garanzia di profitto, ha trovato occupazione nel settore di specializzazione.

Premi e accreditamenti

Affida il tuo futuro a chi ha già formato oltre 12.000 iscritti ricevendo premi e accreditamenti da illustri istituzioni. Fra gli altri : tre stelle rating di legalità, premio Felix come migliore azienda Rodigina,accreditamento regionale,accreditamento avedisco a tutela del consumatore ,ISO 9001.

Chiedi informazioni sul corso gratis e senza alcun impegno Chiudi