

Corso di Cucina (preparazione piatti e trattamento materie prime e semilavorati)



Luogo **Toscana, Pistoia**
<https://www.annunci.it/x-394205-z>



Il corso è riconosciuto dalla Regione Toscana e rientra nel catalogo dei corsi attivabili con i voucher formativi della regione.

Al termine del corso gli allievi saranno in grado di preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti, controllo visivo e olfattivo, trattamento e gestione qualità delle materie prime e dei piatti preparati

Possibili sbocchi occupazionali: Trova impiego in diverse tipologie di aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione, ecc.) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante, ecc.) con la funzione di aiuto cuoco.

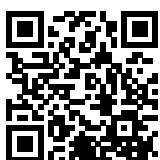
Struttura del percorso formativo: Il corso prevede 220 ore di formazione, di cui 118 ore di aula e 102 di stage, divise in giornate di 4/5 ore ciascuna. Le unità formative previste sono: Elementi di dietetica e nutrizione, Tecniche di cottura e teoria e tecnica di composizione dei piatti, Preparazione e presentazione dei piatti, Normativa igienico-sanitaria e principi del sistema HACCP, Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro, Le materie prime in cucina, Gli utensili di cucina, Stage.

Sede del corso: Il corso si terrà presso la sede di Montecatini Terme (PT) in Via Ugo Foscolo, 43/45 sia per le lezioni che per il laboratorio.

Tipologia della certificazione finale: A coloro che avranno frequentato almeno il 70% delle ore del percorso e che avranno inoltre sostenuto l'esame finale con esito positivo, verrà rilasciato il certificazione delle competenze acquisite delle relative alla ADA:

Preparazione Piatti UC 1708 / Trattamento delle materie prime e dei semilavorati UC 1710

Per coloro che sono disoccupati e iscritti al centro impiego o sono inseriti nel programma GOI cluster 1 e lavorano in un'azienda della Regione Toscana possono beneficiare di una frequenza gratuita al corso e far fronte al costo del materiale con un voucher formativo. Per maggiori informazioni contattare il numero 0572 777777.



Corso di Cucina (preparazione piatti e trattamento materie prime e semilavorati)

<https://www.annunci.it/x-394205-z>



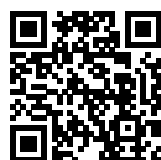
Corso di Cucina (preparazione piatti e trattamento materie prime e semilavorati)

<https://www.annunci.it/x-394205-z>



Corso di Cucina (preparazione piatti e trattamento materie prime e semilavorati)

<https://www.annunci.it/x-394205-z>



Corso di Cucina (preparazione piatti e trattamento materie prime e semilavorati)

<https://www.annunci.it/x-394205-z>



Corso di Cucina (preparazione piatti e trattamento materie prime e semilavorati)

<https://www.annunci.it/x-394205-z>



Corso di Cucina (preparazione piatti e trattamento materie prime e semilavorati)

<https://www.annunci.it/x-394205-z>



Corso di Cucina (preparazione piatti e trattamento materie prime e semilavorati)

<https://www.annunci.it/x-394205-z>



Corso di Cucina (preparazione piatti e trattamento materie prime e semilavorati)

<https://www.annunci.it/x-394205-z>



Corso di Cucina (preparazione piatti e trattamento materie prime e semilavorati)

<https://www.annunci.it/x-394205-z>



Corso di Cucina (preparazione piatti e trattamento materie prime e semilavorati)

<https://www.annunci.it/x-394205-z>