

Tecniche di cucina

Sede di svolgimento:	IIS Giolitti – Via Alassio n. 20 - Torino
Periodo di svolgimento:	2010/2011
Frequenza:	Contatta L'ENTE
*Quota a carico del partecipante:	€ 176,00 – € 264,00 (vedi modalità di finanziamento)
Posti riservati:	20
Durata:	80 ore (di cui 4 ore di prova finale)
Titolo rilasciato:	Frequenza con profitto

*Modalità di finanziamento da parte della Provincia di Torino

- 20% a carico del lavoratore per la formazione continua ad iniziativa individuale;
- Nessun contributo da parte del lavoratore con ISEE inferiore a 10.000,00 Euro, in cassa integrazione, in mobilità o disoccupato;
- 20% a carico dell'impresa/ente di dimensione piccola (max 49 dipendenti) per la formazione dei propri dipendenti
- 30% a carico dell'impresa/ente di dimensione media (max 249 dipendenti) per la formazione dei propri dipendenti; la quota viene ridotta al 20% nel caso in cui il dipendente messo in formazione appartenga alle categorie svantaggiate.

Destinatari

- lavoratori pubblici e privati;
- persone inoccupate e/o disoccupate , individuate dai CPI
- lavoratori sospesi dal lavoro, per effetto della crisi, individuate dai CPI
- in caso di iniziativa aziendale: dipendenti di piccole e medie imprese e dei piccoli comuni.

Descrizione:

Il corso mira a trasmettere ai corsisti le competenze necessarie alla realizzazione delle principali ricette della cucina italiana, gestendo in maniera efficace le varie fasi di lavoro ed ottimizzando al meglio i tempi e le risorse. Il corso fornirà le conoscenze necessarie per l'applicazione delle norme igieniche basilari che in ogni fase della filiera della lavorazione devono essere rispettate, acquisendo così la capacità di monitorare l'esecuzione in ogni suo aspetto. I corsisti, attraverso una metodologia attiva che coniuga la lezione frontale all'applicazione dei contenuti, potranno, nel laboratorio di cucina, sperimentare le nozioni apprese. Il corso è rivolto a tutti coloro che sono interessati a lavorare nel settore ristorativo.

Argomenti:

- Tecnica professionale di cucina
- Igiene nell'ambito della ristorazione
- Elaborazione di antipasti, primi, secondi e contorni e dolci della cucina tradizionale e internazionale
- L'arte della presentazione
- Abbinamento vini
- Predisposizione di menù
- Pane, pasta, pizza