



Tecniche di approfondimento di Cucina Regionale

Indirizzo Nord Italia

(corso finanziato dalla Provincia di Novara)



Destinatari:	Disoccupati (>25 anni) – Occupati (>18 anni)
Sede di svolgimento:	Corso Risorgimento, 3 – Novara
Inizio previsto del corso:	A partire da Gennaio 2010
Frequenza:	1/2 sere a settimana (fascia oraria 18.30-22.30)
Costo:	Gratuito
Durata corso:	54 ORE
Titolo rilasciato:	Frequenza con profitto
Test di ingresso:	Colloquio orientativo/motivazionale
Prerequisiti del percorso:	- competenze nel settore di riferimento maturate attraverso esperienze lavorative e/o amatoriali; - conoscenza delle funzioni base del PC
Prova finale:	Sì
Per informazioni:	Tel: 0321/612192 e-mail: infonovara@immaginazioneelavoro.it

Descrizione dell'iter formativo proposto

Contenuto/argomento	ORE
Preparazioni gastronomiche regionali (tecnica professionale di cucina ed enogastronomia)	36
Tecnologie Informatiche ("Internet")	12
Elementi per la sostenibilità	--
Accoglienza	2
ORE PROVE FINALI	4

L'allievo del percorso TECNICHE DI APPROFONDIMENTO DI CUCINA REGIONALE potrà approfondire le tecniche di cucina di base apprese in percorsi lavorativi e/o formativi precedenti e, in base al livello delle competenze acquisite, potrà essere impiegato in qualità di "aiuto cuoco" o "cuoco" all'interno di attività ristorative di livello medio o alto. Apprenderà le caratteristiche peculiari della cucina regionale, la conoscenza dei prodotti tipici regionali - con particolare accento alle regioni del nord Italia - e dei vini ed il loro corretto abbinamento.