



## Tecniche di approfondimento di Cucina Regionale

*Indirizzo Nord Italia*

(corso finanziato dalla Provincia di Novara)



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

### 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.*

