



ELEMENTI DI CUCINA (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:	2/3 sere a settimana (fascia oraria 18.30-22.30)
Costo:	Gratuito
Durata corso:	180 ORE
Titolo rilasciato:	Frequenza con profitto
Test di ingresso:	Colloquio orientativo/motivazionale
Prova finale:	Sì
Per informazioni:	Tel: 0321/612192 e-mail: infonovara@immaginazioneelavoro.it

Descrizione dell'iter formativo proposto

Contenuto/argomento	ORE
Lavorazioni gastronomiche (Tecniche di cucina – pratica e Tecniche di cucina – teoria)	139
Tecnologie Informatiche ("Word" e "Internet")	24
Pari Opportunità	6
Orientamento	5
Elementi per la sostenibilità	--
ORE PROVE FINALI	6

Il corso ELEMENTI DI CUCINA fornisce agli allievi le competenze tecniche teorico/pratiche necessarie per lo svolgimento delle mansioni tipiche di un aiutante di cucina.

Le mansioni del settore cucina richiedono la conoscenza di tecniche quali la lavorazione degli alimenti, la realizzazione e la presentazione di piatti, la conoscenza del settore professionale prescelto, i ruoli, i macchinari e le attrezzature. Inoltre è necessario che siano consolidate le conoscenze in materia di igiene nell'ambito della ristorazione (la pulizia e la sanificazione degli ambienti, dei macchinari e delle attrezzature, HACCP, le modalità corrette di lavoro in ambienti dedicati alla manipolazione degli alimenti al fine di salvaguardarne la qualità).

Durante le lezioni, al fine di fornire all'allievo una formazione più ampia, verranno trattati argomenti quali l'Enogastronomia (gli abbinamenti tra cibi e vino) e i Principi di alimentazione, ossia la conoscenza delle caratteristiche merceologiche degli alimenti.