

TECNICHE DI CUCINA

Descrizione

Il corso tratta le principali tematiche di base del settore ristorativo, quali l'utilizzo delle attrezzature, le tecniche base di cucina e principali metodi di cottura. Nel corso verranno affrontati argomenti quali: scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, realizzazione di piatti semplici, cucinati e allestiti su indicazioni delle figure di riferimento dell'area. Ci si occuperà inoltre dell'allestimento di ambienti e attrezzature di lavoro, secondo gli standard aziendali richiesti e nel rispetto dei criteri di qualità e sicurezza igienico-sanitaria.

Durante il percorso verranno sviluppati i seguenti argomenti:

Principali terminologie tecniche di settore;

- Cenni sui processi e cicli di lavoro del processo ristorativo
- Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi
- Cenni inerenti le normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti
- Cenni sulle principali tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina
- Attrezzature di servizio ed utensili per la preparazione dei cibi

Corso in attesa di approvazione e finanziamento da parte della Regione Piemonte

Secondo il principio di Pari Opportunità, ai sensi della Legge 125/91 art. 4, prevede una partecipazione paritetica tra i generi.

Prerequisiti: essere in possesso di diploma di Scuola secondaria di I grado.

Durata: 80 ore

Costo per l'utente: il corso è completamente gratuito grazie ai fondi del programma GOL

Attestato finale: certificazione di "validazione di competenze"

Sede di svolgimento

FERDINANDO PRAT

Via Sant'Arborio Varmondo, 5 – 10015 Ivrea (TO)

Tel: +39 0125 1865420

E-mail: sede.ivreaprat@ciacformazione.it