



## RISTORAZIONE TECNICHE CUCINA BASE

### Direttiva Formazione Continua e Permanente 2017/2018

<b>Destinatari:</b>	Lavoratori occupati e PMI (come previsto dai relativi avvisi pubblici)
<b>Sede di svolgimento:</b>	Immaginazione e Lavoro – Piazza Fontanesi, 5 – Torino
<b>Inizio previsto del corso:</b>	Tutto l'anno, raggiunto il numero minimo dei partecipanti previsto
<b>Quota a carico del partecipante:</b>	€ 165 – totalmente finanziato con ISEE ≤ a €10.000 (costo totale di € 660)
<b>Durata:</b>	50 ore
<b>Scolarità richiesta:</b>	Diploma di scuola secondaria di primo grado
<b>Prerequisiti del corso:</b>	Non sono richieste esperienze pregresse nel settore
<b>Titolo rilasciato:</b>	Frequenza e profitto

**Contenuti:** Obiettivo del corso è trasmettere ai partecipanti le tecniche base di cucina, i principali metodi di cottura, la lavorazione delle materie prime. Attraverso lezioni pratiche in laboratorio di cucina saranno trattati elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche nonché le normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti.

Questo modulo sarà propedeutico allo svolgimento del modulo "Ristorazione tecniche cucina avanzate" e si inserisce in un percorso più ampio che potrà condurre alla qualifica di Collaboratore di cucina.

#### Per informazioni:

INFOPOINT – Via XX Settembre 22/A – Torino

Numero Verde: 800/985384 – Centralino: 011/5620017

[performare@immaginazioneelavoro.it](mailto:performare@immaginazioneelavoro.it) - <http://immaginazioneelavoro.it>



Il corso, rivolto ad occupati di entrambi i sessi (L.903/77; L125/91) residenti o domiciliati in Piemonte, è stato approvato e finanziato da parte dalla Città Metropolitana di Torino. L'eventuale finanziamento sarà erogato anche tramite i fondi dell'FSE nell'ambito del Programma Operativo FSE Piemonte 2014-2020. Le iscrizioni sono aperte fino al completamento dei posti disponibili, compatibilmente con la possibilità di raggiungere gli obiettivi del corso. L'ammissione potrà essere soggetta al superamento di specifiche prove di selezione, che verranno comunicate ai candidati. Data pubblicazione: 13/11/2017