



**CORSO FINANZIATO AL 70%
CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO
BANDO 2017 – 2018 FORMAZIONE CONTINUA
RISTORAZIONE - TECNICHE CUCINA BASE**

DURATA: 50 ore

COSTO

- Complessivo: € 550,00
- Finanziato al 70%: € 165,00

SEDE

- Via Torino 42, 10088 Volpiano (TO)
- Via Trofarello 10, 10127 Torino (TO)

CHI PUÒ RICHIEDERE IL CORSO FINANZIATO

Voucher formativo da richiesta individuale al 70%.

Voucher formativo da richiesta di aziende pubbliche e private dal 50 al 70%. La percentuale varia a seconda delle dimensioni dell'azienda.

Destinatari/e delle azioni di formazione a iniziativa individuale ed aziendale:

- lavoratori occupati presso imprese o enti localizzati in Piemonte e lavoratori domiciliati nel territorio regionale;
- lavoratori impiegati in ruoli esecutivi e/o privi di livelli di qualificazione di base;
- lavoratori impiegati in ruoli di responsabilità e/o funzioni specialistiche;
- agenti, lavoratori con contratto di lavoro a tempo parziale, a tempo determinato, lavoratori tipologie contrattuali a orario ridotto, modulato, flessibile, a progetto;
- quadri e dirigenti;
- lavoratori autonomi e titolari di Partita Iva;
- titolari e amministratori di piccole e medie imprese, inclusi i coadiuvanti;
- professionisti iscritti ai relativi albi.

Il corso è finanziato al 100% per i lavoratori con I.S.E.E. inferiore o pari a € 10.000.

ATTIVITA' PRELIMINARI

Non sono richieste esperienze pregresse nel settore, in quanto il percorso ha una valenza propedeutica all'apprendimento delle tecniche della cucina.

OBIETTIVI FORMATIVI

Obiettivo del modulo è quello di fornire ai destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad aumentare il processo di inserimento nel settore ristorativo, in particolare verranno trattate tematiche relative alla descrizione e l'utilizzo delle attrezzature, alle tecniche base di cucina e ai principali metodi di cottura. Le esercitazioni pratiche saranno dedicate allo sviluppo delle conoscenze pratiche ed operative relative alla cucina dei piatti della dieta mediterranea. Si affronteranno le tecniche di preparazione di ricette della tradizione italiana, dagli antipasti, ai primi, secondi e contorni, sino alla preparazione e presentazione del dessert.

A FINE CORSO SI RILASCIÀ

Attestato di validazione delle competenze.

organismo intermedio:



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE

CONSORZIO FORM AZIONE - Codice Operatore Regione Piemonte: C 109

Via G. Matteotti 54 - 10040 Leini (TO) Tel. 011 9989458 E-mail: segreteria@formazione-torino.it