VALSUSA: TECNICO DI CUCINA

- **Termine iscrizioni:** 30/11/2024
- **Settore:** alberghiero-ristorazione

Descrizione

Il percorso formativo è articolato in momenti di formazione tecnica, umanistica, scientifico tecnologica e da momenti di stage in azienda. CARATTERISTICHE PERSONALI: Il Tecnico di cucina sa relazionarsi con i collaboratori, è ordinato, preciso; dotato di buona manualità, gusto estetico, creatività e capacità di innovazione. Ha una notevole capacità di resistenza alla fatica ed allo stress psico-fisico che gli permettono di affrontare pesanti turni di lavoro e di fronteggiare situazioni inusuali. OBIETTIVI FORMATIVI: Il Tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azioni stabilite e delle attività assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti, con l'assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. SBOCCHI PROFESSIONALI: La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla preparazione dei menù, alla cura ed elaborazione dei prodotti cucinati ed allestiti. Al termine del percorso di formazione professionale è possibile proseguire gli studi in un percorso d'istruzione al fine di conseguire un diploma di scuola secondaria superiore.

Luogo di svolgimento

FORMONT - Centro Operativo Valsusa - Via Des Ambrois, 49 - 10056 Oulx (TO)

Durata e frequenza

Corso annuale di 990 ore complessive – Diurno dal lunedì al venerdì tempo pieno Stage 240 ore

Costi

Corso gratuito, con rimborso quota vitto. 1 marca da bollo da 16 Euro per l'iscrizione. 1 marca da bollo da 16 Euro per il certificato. Per il riconoscimento del corso è necessaria una frequenza pari ai 3/4 del monte ore previsto per il corso

Periodo

Settembre – Giugno

Certificazione finale

Diploma professionale (previo superamento dell'esame)

Prove d'ingresso

E' previsto un colloquio motivazionale di orientamento. Il Corso è aperto per un massimo di 25 allievi/e.

Prerequisiti

Attestato di qualifica professionale (cucina)

Documenti necessari

Attestato di qualifica professionale (cucina), documento di identità valido, codice fiscale.

Destinatari

I corsi sono rivolti a soggetti di entrambi i sessi (L.N. 903/77; L.N. 125/91)

Termine ultimo iscrizioni

30/11/2024

Allegati

SCHEDA CORSO

TECNICO DI CUCINA

DESCRIZIONE

L'operatore termoidraulico è un professionista completo, esperto e capace di svolgere attività relative a progettazione, posa in opera, collaudo e manutenzione di impianti idraulici, di riscaldamento, raffrescamento e climatizzazione sia ad uso domestico che industriale.

DESTINATARI

Giovani di età compresa tra i 11 e 24 anni (fino al compimento del 25° anno di età), anche assunti in apprendistato ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs. n. 81/2015.

DURATA

Corso annuale (990 ore/anno), di cui durante l'ultimo anno 300 ore di stage e di prova finale.

COSTI

Corso gratuito, finanziato da contributi comunitari, nazionali, regionali, secondo le modalità previste dal P.O.R. F.S.E.

CERTIFICAZIONE FINALE

Qualifica professionale. Per il riconoscimento del corso e l'ammissione all'esame di qualifica è necessaria una frequenza pari o 3/4 del monte ore previsto.

FORMONT

FORMONT s.c. a r.l.
Centro Operativo Ovada
Via Dei Portici, 47
15076 Ovada (AL)
0143/833227
info-ovada@formont.it
www.formont.it

ISCRIVITI QUI

Immagini