

## ELEMENTI DI CUCINA

### CSF CFP Alberghiero Acqui Terme

**Indirizzo:** Via Principato di Seborga, 6 - 15011 Acqui Terme (AL)

**Telefono:** 0144-313418 - **Fax:** 0144-310092

**Email:** info@formalberghiera.org

### Il corso

Il corso è finalizzato a 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.

### Durata:

100 ore

### Contenuti

Principali terminologie tecniche di settore  
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  
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti  
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina  
Attrezzature di servizio  
Utensili per la preparazione dei cibi  
Elaborazione di ricette regionali, nazionali e internazionali

### Certificazione finale

Attestato di Validazione delle Competenze

### Destinatari

Disoccupati e Occupati maggiori di 18 anni

### Prerequisiti

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

### Scolarità

Nessuna scolarità specifica

## **Modalità di selezione**

Colloquio orientativo finalizzato a valutare interesse e motivazione alla partecipazione al corso.

## **Tipologia**

Gratuito

## **Periodo inizio corso**

Per informazioni relative alle note organizzative su inizio / termine del corso, orario settimanale, documentazione necessaria, termine accettazione iscrizioni contattare la Segreteria del Centro.

## **Stato**

Da approvare

Il corso è rivolto a persone di entrambe i sessi (L.903/77; L.125/91)

Intervento realizzato da

