

TECNICO DI CUCINA - SISTEMA DUALE

CSF Alessandria

Indirizzo: Piazza S. Maria di Castello n. 9 - 15121 Alessandria (AL)

Telefono: 0131-223563 - **Fax:** 0131-288868

Email: csf-alessandria@enaip.piemonte.it

Il corso

È finalizzato ad approfondire e completare la tua preparazione nelle tecniche di cucina e nella gestione di un servizio di ristorazione. Perfezionerai le tue conoscenze nella predisposizione dei menù, nella cura ed elaborazione dei piatti allestiti, nella valorizzazione delle tipicità del territorio. Acquisirai inoltre una più approfondita conoscenza degli aspetti amministrativi e gestionali del servizio ristorativo. Il corso si svolge in modalità duale e prevede l'alternanza rafforzata: ciò significa che una parte viene realizzata on the job ossia facendo esperienza presso strutture ristorative di vario tipo.

Durata:

990 ore

Impari a:

- predisporre menù in riferimento alle proprietà delle materie prime e alla tipicità o stagionalità del prodotto;
- curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative
- gestire le diverse fasi di lavoro, coordinando le attività della cucina
- verificare il grado di soddisfazione del cliente
- individuare le strategie per migliorare l'efficienza del servizio erogato
- definire e di controllare i costi di produzione

Titolo di studio rilasciato

Diploma Professionale riconosciuto a livello nazionale.

Esperienza in azienda

L'alternanza rafforzata, caratteristica di questo corso, prevede che per 300 ore gli allievi vengano formati direttamente in un contesto di lavoro. Pertanto, verrai collocato ristoranti o altre realtà del settore ristorativo in cui potrai mettere in pratica tutto ciò che hai imparato nonché continuare ad apprendere. E' una grande opportunità per farsi conoscere ed apprezzare, affinché l'esperienza possa trasformarsi in contratto di lavoro. Sarai seguito da un tutor formativo, con cui potrai confrontarti per qualsiasi problema, e da un tutor aziendale, che sarà il tuo punto di riferimento in impresa.

e dopo il corso?

1 PUOI INZIARE A LAVORARE

Potrai lavorare in Italia o all'estero in ristoranti e alberghi di varie dimensioni, dai piccoli ristoranti a conduzione familiare fino alle grandi catene di ristorazione e alberghi presenti a livello nazionale e internazionale. Potrai trovare impiego anche in agriturismi, servizi di catering e mense del settore pubblico (ad es. ospedali e scuole) o privato (ad es. aziende). Un ulteriore ambito potrà essere quello dei laboratori artigianali del settore alimentare, come pastifici, pasticcerie, macellerie, gastronomie, ecc. Per cercare l'azienda giusta in cui inserirti potrai avvalerti gratuitamente del nostro Sportello Servizi al Lavoro.

2 PUOI CONTINUARE A STUDIARE

Potrai iscriverti al quinto anno di un istituto professionale per conseguire il diploma di maturità o frequentare un corso di Istruzione Formazione Tecnica Superiore.

Destinatari

Giovani in possesso di Qualifica professionale coerente

Quota partecipazione

gratuito

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



Intervento realizzato da

Eraip