

MAESTRI DEL GUSTO

CORSO PER AIUTO CUOCO

**DURANTE IL CORSO
UNA LEZIONE CON LO
CHEF SIMONE RUGIATI**

**FAI DELLA CUCINA
IL TUO FUTURO**

Corso riconosciuto dalla **Toscana** con Decreto n.13162 del 13-09-2017 e realizzato dall' **Agenzia Formativa FISM Regionale Toscana**



Con il contributo di



FONDAZIONE
CR FIRENZE



CORSO PER AIUTO CUOCO

QUALIFICA DI "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti" – Codice Corso 2426-B-1147.
Corso riconosciuto dalla Regione Toscana con Decreto n. 13162 del 13-09-2017 e realizzato da Agenzia Formativa FISM Regionale con la collaborazione di Human Company, Casaristobar, Caffè Neri.

FINALITA'

La figura formata dal corso opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Si occupa di acquistare, ricevere e controllare la merce e i cibi freschi, di preparare piatti semplici e supportare l'attività del capocuoco, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti, di predisporre ed elaborare i menù. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina.

TITOLI IN USCITA

Qualifica di Addetto 3° Livello EQF - "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti"

DESTINATARI, REQUISITI E MODALITA' DI SELEZIONE DEI PARTECIPANTI

Il Corso, con frequenza obbligatoria per almeno il 70% delle ore, è rivolto a 20 destinatari che abbiano compiuto la maggiore età e che abbiano assolto o prosciolto al diritto/dovere all'istruzione e formazione.

La selezione si svolgerà attraverso colloqui individuali e test attitudinali al fine di valutare il livello di conoscenza di base e accertare attitudini e motivazioni del candidato.

Per gli ammessi al corso, il costo di partecipazione, comprensivo di materiale didattico e assicurazione sugli infortuni è di Euro 500,00 .

MODALITA' ATTUATIVE

Durata del corso: 900 ore di cui 500 di aula e laboratori e 400 di stage.

Inizio corso: Ottobre 2018.

Le lezioni si svolgeranno dal Lunedì al Venerdì, dalle 9:00 alle 16:00, per una media di 6 ore giornaliere.

Al termine del percorso, coloro che supereranno l'esame finale di fronte ad una Commissione Regionale otterranno l'attestato di qualifica.

All'interno del percorso, prima dell'inizio delle lezioni, verrà inoltre erogato gratuitamente anche il corso HACCP "Formazione obbligatoria per titolare di imprese alimentari - Responsabile dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse" a tutti coloro che fossero sprovvisti dell'Attestato.

SEDE DEL CORSO

Viale E. De Amicis n. 185 – 50137 Firenze

**PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE
ENTRO IL 31 AGOSTO 2018**

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

formazione@fismservizi.net

T: 055 0880943

Cel. / Whatsapp: 338 5750801



www.fismformazione.it



Fism Formazione



[fism_formazione](https://www.instagram.com/fism_formazione)