

NOTE ORGANIZZATIVE

COMMISSIONE ESAME

Gli esami di qualifica verranno realizzati presso la ns. struttura alla presenza di una commissione formata da:

- presidente regionale
- pubblica istruzione
- ministero del lavoro
- organizzazione sindacale
- rappresentante provinciale
- segretario provinciale

L'esame impegnerà un pomeriggio dalle 15:00 alle 20:00.

TIPOLOGIA ESAME

Al termine del corso l'allievo sosterrà un esame finale che preverrà:

- Prova pratica di gruppo.
- Prova orale individuale relativa al programma svolto durante l'attività formativa o attraverso la presentazione dei lavori realizzati durante l'intero ciclo formativo.

Dopo due giorni ogni allievo può richiedere alla Provincia di Terni "Ufficio formazione" un documento "sostitutivo" che può essere utilizzato per i concorsi e/o trascritto presso l'Ufficio di Collocamento.

L'attestato di qualifica ufficiale redatto in ITALIANO, INGLESE, TEDESCO, e FRANCESE verrà consegnato al corsista dopo un periodo di circa 3 mesi.

Contratto di iscrizione: La partecipazione ai corsi è definita da un contratto in cui sono indicati gli impegni della società e del partecipante. Il costo definito dal contratto non subirà nessuna variazione e comprenderà:

- MATERIALE DIDATTICO
- MATERIE PRIME, DIVISA PROFESSIONALE
- ATTESTATO DI FREQUENZA
- LIBRETTO DELLE COMPETENZE

Chef ACADEMY



Professione *Chef* Aiuto cuoco

**CORSI RICONOSCIUTI
CON RILASCIO DI QUALIFICA
Art. 14 Legge 21/12/1978 n. 845**



TEKNA



Via Chiodaioli, 16 / P.zza Clai, 19
05100 TERNI - Tel. 0744/423118
www.teknainformatica.com

SCHEDA CORSO

Durata ore: 150

Durata mesi: 5

Requisiti di accesso: Nessuno.

Impegno previsto: 5/6 ore settimanali lezioni con docente.

Tipologia dei destinatari: Il corso si propone di formare figure che siano in grado di gestire le problematiche legate alla gestione di un'attività professionale di aiuto cuoco. Diverse analisi e studi realizzati a diretto contatto con gli operatori del settore confermano la necessità di tali figure professionali per consentire lo sviluppo turistico locale a partire dalla formazione e dalla qualificazione delle risorse umane, dal know-how delle aziende e dai rapporti tra competenze e rafforzamento del sistema ristorativo-albergiero.

Obiettivi: Il corso viene proposto a tutti coloro con una buona predisposizione alla cucina, che vogliono conoscere, approfondire ed impadronirsi delle tecniche avanzate, affrontando i temi più importanti della conoscenza culinaria attraverso la preparazione pratica di piatti e pietanze ad un livello professionale adeguato alla figura professionale dell'aiuto cuoco.

Recupero individuale: Durante il corso, se per motivi personali si perdono delle lezioni, si potrà pianificare l'eventuale possibilità di recupero e definire il relativo costo, tenendo presente le disponibilità del docente e l'organizzazione del centro.

Tipo di attestato riconosciuto: Qualifica professionale legalmente riconosciuta ai sensi dell'articolo 14 legge 21/12/1978 n 845. Inoltre al termine dell'esame di qualifica ad ogni allievo verrà consegnato un libretto attestante il livello delle competenze raggiunte per singolo modulo.

Costo del corso: €3000 = €1000 ISCRIZIONE + 4 rate da €500 "ESENTE IVA - "Pagamenti rateizzabili fino a 10-15 rate con finanziamento FINEMIRO"

Esercitazioni: Durante il corso sono previste esercitazioni pratiche attraverso la realizzazione di piatti da asporto.

PROGRAMMA

- Allestire il posto di lavoro
- Sanificare ambienti di lavoro e attrezzature
- Garantire la conservazione delle materie prime e dei semilavorati
- Verificare il funzionamento delle attrezzature per il trattamento e la preparazione di cibi
- Monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime
- Preparazione degli antipasti
- Torte salate
- Salse composte
- Brodo e consommé
- Come conservare gli aromi
- Decorare i primi piatti
- preparazione della pasta all'uovo
- Pasta al forno
- Bollire e cuocere al vapore
- Amalgamare, mescolare e montare
- Il pesce tecniche di preparazione, tecniche di cottura, fumetto semplice di pesce, ecc.
- Ricette con pesce azzurro, molluschi, pesci di maggiori dimensioni, pesci conservati
- Molluschi e crostacei
- Pulizia e filettatura del pesce
- La carne rossa, il pollame e le carni bianche i vari tagli e loro uso, disossatura, panatura, tecniche di cottura, lardellatura, legatura, rosolatura, deglassatura, ecc.
- Arrostire al forno
- Le erbe aromatiche e le spezie
- Verdure in pastella tra Oriente e Occidente
- Le verdure tecniche di cottura: lessate, a vapore, glassate, fritte, gratinate, rosolate in padella, ecc.
- L'arte di tritare, macinare e grattugiare
- Servire i formaggi
- L'arte di friggere
- Modalità di guarnizione dei piatti
- Le tecniche e i segreti dello chef
- Pulizia e taglio delle verdure
- Preparazione di ricette che prevedono diversi tagli e tipi di preparazione
- I dolci dimostrazione delle principali tecniche e realizzazione di alcune ricette
- Ambiente, mise-en-place e servizio