

NOTE ORGANIZZATIVE

COMMISSIONE ESAME

Gli esami di qualifica verranno realizzati presso la ns. struttura alla presenza di una commissione pubblica formata da rappresentanti istituzionali per il rilascio della qualificazione professionale legalmente riconosciuta.

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

TIPOLOGIA ESAME

Al termine del corso l'allievo sosterrà un esame di qualifica finale che prevederà:

- Prova pratica individuale + Test di Verifica a risposta multipla
- Prova orale individuale relativa al programma svolto durante l'attività formativa

L'attestato di qualificazione ufficiale verrà consegnato al corsista dopo un periodo di circa **6 mesi**.

In attesa dell'arrivo dell'attestato basterà dichiararlo in autocertificazione a norma delle vigenti leggi.

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 esente IVA definito dal contratto non subirà nessuna variazione e comprenderà:

-MATERIALE DIDATTICO -SET DI COLTELLI -MATERIE PRIME E DI CONSUMO

-ATTESTATO DI QUALIFICA - ATTESTATO HACCP - ATTESTATO SICUREZZA

- DIVISA DA CHEF

Chef
Academy



Chef
Academy

AiutoCuoco

Corso con rilascio di **Qualificazione Legalmente Riconosciuta** valida su tutto il territorio nazionale e comunitario ai sensi ex Decreto MLPS del 30/06/2015



STAGE CON BENEFIT A SCELTA TRA OLTRE 1.500 RISTORANTI ITALIANI DI CUI 100 STELLATI

TEKNA srl -Agenzia Accreditata alla Regione Umbria
Via Chiodaioli, 16 / P.zza Clai, 19
05100 TERNI - Tel. 0744/423118 - Info WhatsApp/sms 3318583556
www.chefacademy.it



SCHEDA CORSO

Durata: 215 ore Laboratorio + **320** ore di Stage in 2 Mesi non obbligatorio
x **535 ore complessive**

Requisiti di accesso: Passione per la cucina e manualità di base.

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 e di prepararsi adeguatamente per affrontare l'esame di qualifica legalmente riconosciuta per "Aiuto Cuoco". Il corso prepara per inserirsi professionalmente nel settore ristorativo-albergiero con adeguate competenze relative alla figura professionale di riferimento.

Obiettivi: Il corso viene proposto a tutti coloro con una buona predisposizione alla cucina, che vogliono conoscere, approfondire ed impadronirsi delle tecniche professionali di cucina, 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.

Tipo attestato riconosciuto: Qualificazione professionale "Addetto Qualificato alla Cucina (Aiuto Cuoco)" legalmente riconosciuta valida su tutto il territorio nazionale e comunitario ai sensi e Decreto MLPS del 30/06/2015. Attestato HACCP. Attestato sicurezza nei luoghi di lavoro per addetti ai servizi ristorativi, previa frequenza e superamento degli esami previsti.

Costo del corso: € 3500 esente IVA (l'IVA non viene applicata in virtù del riconoscimento pubblico del corso)

Modalità di pagamento: € 1500 ISCRIZIONE + 2 rate da € 1.000 (a metà e fine corso)

"Pagamenti rateizzabili fino a 12 rate con finanziamento"



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
- Brodi e Fondi
- 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.
- Arrostitire 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
- 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
- Prova di servizio