



design crmic.com



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.

CONSEGNA ATTESTATO

L'attestato di qualifica ufficiale perverrà in sede dopo un periodo di circa 6 mesi. In attesa dell'arrivo dell'attestato basterà dichiararlo in autocertificazione a norma delle vigenti leggi.

DOTAZIONI

MATERIALE DIDATTICO • MATERIE PRIME E DI CONSUMO • ATTESTATO DI QUALIFICA
 • ATTESTATO HACCP • ATTESTATO SICUREZZA • DIVISA DA CHEF.

Chef Academy - Accademia Internazionale di Cucina e Pasticceria

Piazza Clai, 19 • Via S. Vincenzo, 6/10/11/13 • Via dei Chiodaioli, 16 • Via degli Artieri, 9/11
 05100 - Terni (Umbria - Italy) - Tel. (+39) 0744.423118 - 331.8583556

www.chefacademy.it - info@chefacademy.it

Chef
Academy

Aiuto CORSO
Cuoco

Qualificazione Legalmente Riconosciuta valida su tutto il territorio nazionale e comunitario ex Decreto MLPS del 30/06/2015

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

SCHEDA DEL CORSO

DURATA DEL CORSO

215 ore Laboratorio
+ **320** ore di Stage
in 2 mesi non
obbligatorio
per **535** ore
complessive

REQUISITI

Passione per la cucina
e manualità di base

COSTO DEL CORSO*

€ 4.000 esente IVA
(l'IVA non viene applicata in virtù del
riconosciuto pubblico del corso)

Modalità di pagamento:
€ 1.500 iscrizione
+ 2 rate da € 1.250

(Pagamenti rateizzabili fino a 12 rate
con finanziamento a tassi agevolati)

* Con il prestito **"Per Merito"**, riservato ai nostri studenti il corso
e i costi accessori sono rimborsabili in 30 anni senza garanzie

In collaborazione con
INTESA  **SANPAOLO**

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.

TIPO DI ATTESTATO RICONOSCIUTO

Qualificazione professionale di "Addetto Qualificato alla Cucina (Aiuto Cuoco)" valida su tutto il territorio nazionale e comunitario ai sensi ex 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.

PROGRAMMA DEL CORSO

- 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;
- Buffet salato;
- Brodi e Fondi;
- Salse composte;
- Le uova in cucina;
- Amalgamare, mescolare e montare;
- Come conservare gli aromi;
- Cereali zuppe e legumi;
- Tipologie di riso e tecniche di preparazione;
- Paste fresche, secche, ripiene;
- Decorare i primi piatti;
- Il pesce: pulizia e filettatura, tecniche di preparazione, tecniche di cottura;
- Molluschi, crostacei, pesci nobili, pesce azzurro, pesci conservati;
- 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;
- Le erbe aromatiche e le spezie;
- Bollire e cuocere al vapore;
- Pulizia e taglio delle verdure;
- Tecniche di cottura delle verdure: lessate, a vapore, glassate, fritte, gratinate, rosolate in padella, ecc;
- Verdure in pastella tra Oriente e Occidente;
- L'arte di friggere;
- L'arte di tritare, macinare e grattugiare;
- Modalità di guarnizione dei piatti;
- Le tecniche e i segreti dello chef;
- Panificazione e pizza;
- Basi di pasticceria;
- Sicurezza sul lavoro;
- Ambiente, mise-en-place e servizio;
- Prova di servizio.

