

FINALITÀ DEL CORSO

Il corso permetterà di acquisire abilità di base nelle preparazioni della cucina anche con l'utilizzo di appositi strumenti e attrezzature.

OBIETTIVI

Allestire una postazione di lavoro in modo corretto e gestire in modo autonomo le varie tipologie di preparazioni basilari che vengono richieste in cucina.

CONTENUTI

- Tipologie di tagli delle verdure.
- Tecniche di cottura.
- Conservazione dei cibi.
- L'igiene in cucina (HACCP).
- Le principali attrezzature utilizzate in cucina.
- Le salse basi.
- Pasticceria: dolci al cucchiaio e pasticcerie secche.

METODOLOGIE

La modalità formativa prevede l'alternarsi di lezioni frontali e esercitazioni pratiche per applicare le conoscenze acquisite.

Il corsista potrà usufruire di cucina attrezzata e di postazione di lavoro.

A ciascuno verrà fornita una cartella contenente materiale didattico inerente il percorso formativo.

I formatori sono qualificati e scelti sulla base della loro preparazione specifica del settore gastronomico e della ristorazione..

È previsto un sistema di monitoraggio continuo delle competenze acquisite, come garanzia degli obiettivi raggiunti.

PREREQUISITI	ISCRIZIONE	DESTINATARI
Nessuno	L'iscrizione dovrà avvenire presso la sede del corso oppure on-line dal sito www.enaip.veneto.it	Il corso è rivolto a chiunque vuole acquisire conoscenze specifiche nella gastronomia e tecniche di cucina a livello base.
MODALITÀ PAGAMENTO	ATTESTAZIONE FINALE	
Vedasi le Condizioni Contrattuali presenti nella scheda iscrizione/ contratto A.I. (Attività adulti/Imprese). Consultabili nel sito www.enaip.veneto.it alla voce Condizioni Contrattuali presente in homepage.	Attestato di frequenza	
PREZZO	AVVIO ATTIVITÀ E FREQUENZA	DURATA
Euro 359,00	Sabato 30/11/2019, Sabato mattina	24 ore

SEDE DEL CORSO E PER INFORMAZIONI:

Enaip Veneto CSF Conegliano

Via le Venezia, 12 Conegliano

orario: dalle 09:00 alle 13:00

Tel. 0438.427182 Cell. 380.1045220

(rif. Stefania Fabiano Di Gregorio)

Email: stefania.fabiano@enaip.veneto.it

FOLLOW US!



#enaipveneto
#gentedienaipveneto
www.enaip.veneto.it