

CUCINA DI BASE • 1° Livello

OBIETTIVI FORMATIVI	Primo modulo di un percorso professionale di sviluppo delle competenze specialistiche della cucina e della preparazione. Attraverso questo primo livello si potrà avviare un percorso di lavoro e/o di ulteriore sviluppo delle competenze per accedere in modo professionale nel contesto della ristorazione in tutte le sue forme, dalla sfera privata a quella professionale.
PROGRAMMA DIDATTICO	<ul style="list-style-type: none"> • TECNICHE DI BASE NELLA CUCINA: I tagli principali delle verdure. Le tecniche di cottura principali. Le salse di base. • GLI IMPASTI BASE: gli impasti principali, “non dolci” e “dolci”. • ESAME FINALE.
DESTINATARI	Professionisti e non che desiderano acquisire e/o sistematizzare conoscenze e tecniche della cucina per passione e per lavoro. Chi intende intraprendere un percorso modulare di cucina professionale.
SBOCCHI OCCUPAZIONALI	Le competenze acquisite danno accesso ai livelli formativi successivi ma anche alla pratica iniziale della professione.
DURATA	40 ore (o primo modulo del corso completo di cucina professionale di base da 200 ore).
COSTI	Euro 400,00
PAGAMENTI	Bonifico bancario: IBAN: IT90J0306909606100000072313 Intestato a: Associazione CNOS-FAP Regione Lazio
MODALITÀ D'ISCRIZIONE	Box di iscrizione sul sito diario della formazione: www. https://www.diariodellaformazione.it/
CERTIFICAZIONE	Attestato di frequenza dal CNOS – FAP Regione Lazio, Ente di Formazione accreditato per la Formazione Superiore e Continua.
SEDE DI SVOLGIMENTO	Centro di Formazione Professionale Salesiano “Borgo Ragazzi don Bosco”. Via Prenestina, 468 – Roma. Mezzi Pubblici: <ul style="list-style-type: none"> • Tram 14 – fermata Prenestina/Valente; • Metro C – Fermata Gardenie.
CONTATTI	Email: • info@diariodellaformazione.it • segreteria.borgo@cnos-fap.it Telefono (dalle 8 alle 13 dal lunedì al venerdì): 06.21.53.082