

CUCINA DI BASE • 2° Livello

OBIETTIVI FORMATIVI	<p>Secondo modulo di un percorso professionale di sviluppo delle competenze specialistiche della cucina e della preparazione.</p> <p>Attraverso questo secondo modulo si potranno approfondire tecniche e conoscenze 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.</p>
PROGRAMMA DIDATTICO	<ul style="list-style-type: none"> • IL PESCE: principali lavorazioni. • LA CARNE: tagli e lavorazioni principali. • ESAME FINALE.
DESTINATARI	<p>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.</p>
SBOCCHI OCCUPAZIONALI	<p>Le competenze acquisite danno accesso ai livelli formativi successivi ma anche alla pratica iniziale della professione.</p>
DURATA	<p>40 ore (o primo modulo del corso completo di cucina professionale di base da 200 ore).</p>
COSTI	<p>Euro 400,00</p>
PAGAMENTI	<p>Bonifico bancario: IBAN: IT90J0306909606100000072313 Intestato a: Associazione CNOS-FAP Regione Lazio</p>
MODALITÀ D'ISCRIZIONE	<p>Box di iscrizione sul sito diario della formazione: www. https://www.diariodellaformazione.it/</p>
CERTIFICAZIONE	<p>Attestato di frequenza dal CNOS – FAP Regione Lazio, Ente di Formazione accreditato per la Formazione Superiore e Continua.</p>
SEDE DI SVOLGIMENTO	<p>Centro di Formazione Professionale Salesiano “Borgo Ragazzi don Bosco”. Via Prenestina, 468 – Roma. Mezzi Pubblici: • Tram 14 – fermata Prenestina/Valente; • Metro C – Fermata Gardenie.</p>
CONTATTI	<p>Email: • info@diariodellaformazione.it • segreteria.borgo@cnos-fap.it Telefono (dalle 8 alle 13 dal lunedì al venerdì): 06.21.53.082</p>