



VUOI LAVORARE NEL MONDO DELLE RISTORAZIONE?



FREQUENTA IL CORSO DI FORMAZIONE

ASSISTENTE CHEF

ESPERTO NELLA PREPARAZIONE DI PIATTI DELLA CUCINA TIPICA MARCHIGIANA E NELLA PREPARAZIONE DI MENÙ PER BANCHETTI, CERIMONIE, CATERING E STREET FOOD

Cod. corso 1007189 - Autorizzato dalla Regione Marche con DD n. 858 del 26 luglio 2018

CORSO **GRATUITO** GRAZIE AL VOUCHER REGIONALE - PER INFO: 0721.854122

WWW.STUDIOARES.IT

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Vasta è la panoramica della cultura gastronomica della Regione Marche, territorio ricco di piatti importanti. L'intervento formativo ha l'obiettivo di affrontare l'evoluzione di una domanda gastronomica sempre più esigente, e mira ad una innovazione della conduzione ed ad un miglioramento e aumento dei servizi offerti. Si prefigge inoltre di preparare figure professionalmente efficaci, capaci e polivalenti da inserire nei diversi ambiti della ristorazione con competenze qualificate, spaziando da conoscenze basilari sulla alimentazione e sulle capacità nutrizionali, all'igiene e alle modalità di pulitura, taglio, preparazione e conservazione dei cibi.

L'ASSISTENTE CHEF, si occupa della conservazione e trattamento delle materie prime e della preparazione dei pasti, opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Si occupa di acquistare, ricevere e controllare la merce e i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, a supporto dell'attività del cuoco, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. Predisporre ed elabora il menù.

Questo professionista deve essere in grado di conoscere le tecnologie da utilizzare nella produzione degli alimenti per i servizi ristorativi.

Un valore aggiunto, nelle competenze di questo profilo sono considerate le sufficienti capacità di degustazione di cibi e bevande, la manualità, il gusto estetico, e, in alcuni casi, anche la fantasia e la creatività.

Attraverso il percorso formativo si tenderà al raggiungimento di un livello di preparazione che permetta all'allievo di:

- Lavorare con competenze pratico operative nell'ambito della gastronomia acquisendo abilità manuali nelle diverse tecniche di preparazione e scelta degli alimenti.
- Avere una visione precisa dell'organizzazione in cucina e del proprio ruolo all'interno di questa.
- Collaborare efficacemente con i colleghi di lavoro sia interni che esterni alla cucina.

IMPARARE FACENDO

Nei nostri laboratori gli allievi saranno affiancati da docenti esperti in grado di valorizzare le abilità di ciascuno studente attraverso un **approccio estremamente pratico**.

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

Orientamento iniziale, accoglienza e bilancio delle comp.;
Linguaggio tecnico dello chef
Igiene HACCP e sicurezza nei luoghi di lavoro
Nutrizionismo e dietetica
Materie prime e macchinari per la cucina
Concetti base della cucina tipica marchigiana
Le salse e i primi piatti
Secondi piatti di carne e pesce
La compilazione, la stesura e la preparazione del menù per banchetti e cerimonie
Tecniche di abbinamento
Creazione / cultura d'impresa e diritto del lavoro
Project work: creazione di un ricettario sui prodotti tipici marchigiani - approfondimenti
Orientamento finale e ricerca attiva del lavoro

DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il corso della durata di 500 ore sarà articolato in 342 ore di teoria e pratica, 150 di Stage e 8 di esame finale. Sarà avviato al raggiungimento di almeno 10 iscrizioni. La sede del corso è **FANO**

DESTINATARI E REQUISITI

Il percorso formativo è accessibile a tutti. Per richiedere il Voucher occorre però avere le caratteristiche descritte al successivo paragrafo. La classe sarà composta massimo da 15 allievi.

MODALITA' DI RICHIESTA DEL VOUCHER

Il Voucher può essere richiesto presso il Centro per l'Impiego di competenza da:

- **Inoccupati e disoccupati**, anche percettori di NASPI
- **Lavoratori occupati** (In orario lavorativo e con l'Autorizzazione dell'azienda di appartenenza)
- **Lavoratori autonomi**: artigiani, liberi professionisti, agenti e rappresentanti di commercio. Obbligatoria la Maggiore età.

SELEZIONE

Saranno ammessi a frequentare il corso i primi 15 iscritti in ordine di tempo.

TITOLO RILASCIATO/CERTIFICAZIONI

Al termine del corso, a coloro che avranno frequentato almeno il 75% delle ore corso, sarà rilasciato l'Attestato di Qualifica Professionale TA1.2 - ASSISTENTE CHEF valido a livello Europeo.

PER INFORMAZIONI

ARES SRL - Via III Strada, 5/A - 61032 Fano (PU)
Tel. 0721.854122 - e-mail: info@studioares.it - Sito: www.studioares.it
Responsabile da contattare: Valerio Bonci - 331.2293580