

# CHEF/CUOCOBASE

**DURATA:** 150 ore tra teoria e pratica

**DATA DI INIZIO CORSO:** ottobre

**DATA DI FINE CORSO:** febbraio

**FREQUENZA:** dal lunedì al venerdì: 2/3 sere dalle 18.00 alle 22.00

**COSTO DEL CORSO:** € 700,00

**REQUISITI DI AMMISSIONE:** Assolvimento obbligo scolastico. Età minima 18 anni.

Per i cittadini extracomunitari: essere in regola con le normative vigenti in materia di permesso di soggiorno. Per l'assolvimento dell'obbligo scolastico conseguito all'estero sarà richiesta la traduzione del certificato di frequenza e la dichiarazione di valore e legalità rilasciata dal consolato italiano all'estero.

Per gli Allievi stranieri si richiede una capacità di espressione e di comprensione della lingua italiana ad un livello tale da consentire la partecipazione al percorso formativo. Tale capacità verrà verificata tramite un TEST.

**ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO:**

Laboratorio di cucina e di pasticceria da ristorazione

Scienza dell'alimentazione (dietologia)

Scienza e tecnologia alimentare (merceologia)

Sicurezza sul lavoro

Moduli condotti da esperti

**CERTIFICAZIONE:** Attestato di competenze, dopo verifica finale

**MATERIALI:** nei laboratori è obbligatorio indossare la divisa completa, (giacca, pantaloni e cappello), e le scarpe antinfortunistiche. (Il costo è a carico degli allievi). Nei primi giorni di lezione verrà indicato un negozio convenzionato dove sarà possibile acquistare tutto il necessario a dei prezzi scontati.

**DOCENTI:** Formatori selezionati secondo i criteri previsti dalle norme regionali ed esperti del settore

**ORARIO SEGRETERIA:**

dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle 13.00

martedì dalle ore 14.00 alle 17.00 e dalle ore 19.00 alle 21.00

**PER INFORMAZIONI:** [cfp@aspmazzini.com](mailto:cfp@aspmazzini.com)

