



www.ascuoladigusto.it
ascuoladigusto@iscombo.it
Tel. +39 051.4155711
Via Cesare Gnudi 5 - 40127 BO

CORSO **AIUTO CUOCO**

Didattica attiva, docenti qualificati e attrezzature professionali, consentiranno ai partecipanti di acquisire le competenze base per **introdursi nel mondo della ristorazione**. All'interno della cucina i compiti principali di un aiuto cuoco sono: eseguire quanto richiesto per cucinare secondo le direttive dello chef, preparare gli ingredienti e pulire le verdure, preparare piatti semplici, utilizzare strumenti e macchinari da cucina (pentole, padelle, taglieri, ecc.), pulire gli utensili, mantenere ordinati gli spazi di lavoro. L'aiuto cuoco può anche occuparsi di rifornire la dispensa e le celle frigorifere secondo le indicazioni dello chef, portare gli ingredienti in cucina, confezionare e conservare gli alimenti rispettando le norme igieniche e di sicurezza alimentare.

PIANO DIDATTICO

- ALLESTIRE IL POSTO DI LAVORO
- SANIFICARE L'AMBIENTE E LE ATTREZZATURE DI LAVORO
- CONSERVARE LE MATERIE PRIME E I SEMILAVORATI
- VERIFICARE IL FUNZIONAMENTO DELLE ATTREZZATURE
- MONITORARE CARATTERISTICHE E QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
- I METODI DI COTTURA: AL FORNO, IN PADELLA, AL VAPORE, FRITTO
- AMALGAMARE, MESCOLARE E MONTARE
- TRITARE, MACINARE E GRATTUGIARE
- PREPARARE SEMPLICI ANTIPASTI
- PRIMI PIATTI DI PASTA FRESCA E PASTA SECCA
- SUGHI DI BASE
- SALSE E BRODI
- LA CARNE: CARNI BIANCHE E ROSSE, I VARI TAGLI E LORO USO
- IL PESCE: TECNICHE DI PULIZIA E PREPARAZIONE
- SICUREZZA GENERALE



DURATA E FREQUENZA

Il corso ha una durata di **110 ore** suddivise in **30 ore** di laboratorio pratico e **80 ore** di stage curriculare.

REQUISITI DI ISCRIZIONE

Il corso è rivolto a chiunque voglia apprendere con passione le conoscenze e le tecniche fondamentali di questo settore.

L'accesso al corso è consentito ad un numero massimo di 10 partecipanti, per garantire la qualità dell'insegnamento e del coordinamento.

CALENDARIO DELLE LEZIONI

Giovedì	28/11/2019	orario: 14.00-18.00
Venerdì	29/11/2019	orario: 14.00-18.00
Lunedì	02/12/2019	orario: 14.00-18.00
Mercoledì	04/12/2019	orario: 14.00-18.00
Giovedì	05/12/2019	orario: 14.00-18.00
Venerdì	06/12/2019	orario: 14.00-18.00
Giovedì	12/12/2019	orario: 14.00-17.00
Martedì	17/12/2019	orario: 14.00-17.00

CONTATTO CON IL MONDO DEL LAVORO

Gli allievi che avranno frequentato almeno l'80% delle ore di aula e laboratorio pratico, completeranno la loro formazione con un'esperienza di **stage** in azienda.

Lo stage pratico è una componente fondamentale del corso, poichè permette agli studenti di crescere ed apprendere direttamente sul campo grazie agli insegnamenti e all'esperienza degli Chef che li affiancheranno.

DOCENTE

FERDINANDO ZIVIELLO Affianca al diploma della scuola alberghiera una lunga

formazione realizzata presso importanti ristoranti, tra cui una significativa esperienza di stage al Ristorante di Niko Romito ed un successivo affiancamento, e diversi anni di lavoro presso il Ristorante Garganelli di Bologna, quotato e rinomato ristorante con un menù ricco di sapori genuini, prelibatezze regionali, pesce e dolci. Nel 2015, con la sua personale ricetta, si classifica 3° Categoria Senior al Trofeo Regionale Birra Viola. Il suo motto è: "la cucina è chimica, sta al cuoco farla diventare un'arte".

ATTESTATO

Al termine del corso, ai partecipanti che avranno frequentato almeno l'80% delle lezioni verrà rilasciato un **attestato di frequenza**. Gli allievi presenti al relativo modulo riceveranno inoltre l'**attestato della Sicurezza sui luoghi di lavoro**, formazione generale.

COSTO

€ 600,00 iva inclusa

La quota d'iscrizione comprende:

- Maglietta in cotone con logo della scuola
- Grembiule in cotone con logo della scuola
- Cappello monouso
- Materiale didattico
- Attestato di frequenza

SEDE DEL CORSO

Laboratorio **a Scuola di gusto**

Via Cesare Gnudi 5 - 40127 Bologna

CONTATTI

Tel. **+39 051.4155711**

ascuoladigusto@iscombo.it