

IAL – Innovazione Apprendimento Lavoro - Molise SRL

ISTITUTO PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE della USI CISL Abruzzo Molise

Organizza il seguente percorso formativo



Chef

CORSO LIBERO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

(ART. 20 L.R. n. 10/1995)

D.G.R. Molise n. 71/2022

DESTINATARI:

Soggetti adulti inoccupati, disoccupati e occupati di età compresa tra i 18 e i 65 anni che hanno conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado. L'azione formativa è indirizzata a **n.20 allievi**.

PROFILO PROFESSIONALE:

Lo Chef, in accordo con il proprietario/gestore del ristorante, definisce il tipo di menu, gli abbinamenti, lo stile e organizza e sovrintende le cucine affinché cuochi e aiuto cuochi lavorino per realizzarlo. Lo Chef si occupa, quindi, della gestione della cucina in tutti i suoi aspetti, dalla scelta delle materie prime alla preparazione dei piatti, di cui garantisce la qualità in termini di prestazione e presentazione, all'organizzazione del lavoro. Lo Chef si relaziona con i diversi operatori di cucina, coordinandone le attività, e con il Maître che coordina il servizio in sala. È di sua competenza, infine, la predisposizione degli ordini di materiale da richiedere ai fornitori.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE:

Il modulo di iscrizione è reperibile presso le agenzie IAL Molise S.r.l. in C.da Pesco Farese, 1 Ripalimosani (CB) e Viale 3 Marzo 197, 185 Isernia (IS); è possibile effettuare domanda di iscrizione anche attraverso il modulo online disponibile sul sito www.ialmolise.it.

DURATA:

Il percorso avrà una durata complessiva di **600 ore**, divise in 240 ore di formazione teorica e 360 ore di stage didattico.

COSTO PER L'ISCRIZIONE:

Euro 1.200,00 (Milleduecento/00 Euro) da versare in n. 4 rate mensili.

PROGRAMMA PRINCIPALE:

Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime; conservazione dei prodotti; Caratteristiche dei principali gruppi alimentari e principi nutritivi; predisposizione menù e preparazione piatti, tecniche di cottura e gurnizione; elementi di marketing; salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

CERTIFICAZIONE:

Al termine del percorso formativo, ai partecipanti che avranno raggiunto l'80% di presenze, previo superamento di esami finali, verrà rilasciato l'**Attestato di Qualifica Professionale** come previsto dalla L. 845/78 valido su tutto il territorio nazionale.

MATERIALE DIDATTICO:

Il materiale didattico e di consumo e le attrezzature utilizzate sono gratuiti.

SCADENZA ISCRIZIONI:

15 Dicembre 2022

Per ulteriori informazioni rivolgersi all'agenzia IAL MOLISE S.r.l. Impresa Sociale

Sedi Formative: Contrada Pesco Farese, 1 – 86025 Ripalimosani (CB) Tel. 0874.98869 – Fax 0874. 62371

Viale 3 Marzo 1970, 185 – 86170 Isernia Tel. 0865.1946855 – Fax 0874. 62371

Sito web: www.ialmolise.it e-mail: info@ialmolise.it