



CAMPIONI DEL MONDO!



PROGRAMMA CORSO DI QUALIFICA AIUTO CUOCO	
(2 EDIZIONI, SENIGALLIA E MACERATA, 400 ORE.)	
MATERIE	ORE
Corso Aiuto Cuoco Organizzazione Aziendale	6
Preparare impasti e pasta fresca	20
Verdure Frutte e ortaggi	8
Tecniche di preparazione e mis en place	8
Ricettario	8
Scienze degli Alimenti e Principi di Nutrizione	18
Allergie, Intolleranze ed altre Patologie Alimentari	12
Igiene e Sicurezza Alimentare e Protocollo HACCP	12
Salumi e norcineria	8
Corso Aiuto Cuoco i Formaggi	8
Il Pesce e i Molluschi	20
Orientamento in ingresso al percorso e Ricerca Attiva del Lavoro	8
Tecniche di comunicazione e relazione, lavorare in team	16
Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro nell'impresa ristorativa	12
PR MC Le Carni	20
STAGE	120
ESAME FINALE DI QUALIFICA	8