

CORSO CHEF-CUOCO BIENNALE

Sede Corso: BERGAMO - Via Monte Gleno, 2

Il corso di Chef-Cuoco permette di realizzare menù e specialità culinarie, gestire in autonomia e/o in collaborazione le fasi dei processi per la produzione e vendita di alimenti nella piccola, media e grande ristorazione, consente inoltre di acquisire i principali contenuti teorici e pratici per un funzionale inserimento nel mondo del lavoro. Alla fine del percorso formativo il corsista ottiene la "Certificazione di Competenze".

AREE/DISCIPLINE

Laboratorio di cucina, Moduli di tecnica enogastronomica, Scienze dell'alimentazione (HACCP e DL81/80 sicurezza), organizzazione Aziendale/marketing.

REQUISITI D'ACCESSO

- Maggiore età
- Diploma di licenza media inferiore
- Per i corsisti stranieri: "Asseverazione del titolo di studio"
- Per corsisti stranieri "Permesso di soggiorno"
- Buona conoscenza della lingua italiana

IL CORSO PREVEDE

L'iscrizione comprende i materiali di consumo necessari ai laboratori per le esercitazioni.

Le iscrizioni si effettuano, presso la segreteria didattica, con versamento di € 100,00 a titolo di acconto.

DURATA E ARTICOLAZIONE DEL CORSO

- Biennale - 600 ore **annue** (420 ore di **aula e laboratorio**, 180 ore di **stage** per annualità, da svolgersi c/o aziende del settore)
- **Frequenza obbligatoria** (le assenze superiori al 25% escludono il passaggio al secondo anno o la presentazione all'esame)
- Orario corso: dal lunedì al giovedì dalle 19,30 alle 22,30.

Ⓕ Durata: 600 ore annue

€ Costo: 1.700,00 € annue

☀ **Certificazioni Rilasciate:**

- Certificato di competenze
- Attestato Corso HACCP
- Attestato Corso Sicurezza



Azienda Bergamasca Formazione
Azienda Speciale della Provincia di Bergamo

Centro Formazione Professionale di Bergamo – via Monte Gleno, 2

Tel. 035.3693711 www.abf.eu cfp.bergamo@abf.eu

