

## **San Benedetto del Tronto. Corso aiuto cuoco.**

Il settore della ristorazione è ancora un settore che non conosce crisi, sfogliando gli annunci si trovano molte offerte rivolte a queste figure che nonostante il periodo poco favorevole e di elevata disoccupazione sono ancora altamente richieste dalle aziende della ristorazione e del turismo.

Si ricercano professionisti in grado di operare all'interno di ristoranti o alberghi e chi decide di lavorare in questo settore come "**Aiuto Cuoco**" ha concrete prospettive di lavoro.

A conferma di ciò, i più recenti dati **ISFOL** (Istituto per lo Sviluppo della Formazione professionale dei Lavoratori) indicano la professione di **Aiuto Cuoco** come una tra le più richieste dal mercato del lavoro.

**Erresseproject**, società di formazione accreditata dalla Regione Marche operante nella provincia di Ascoli Piceno, ha avviato le iscrizioni alla nuova edizione del corso di Qualifica Professionale per "**Aiuto Cuoco**", un corso di alta formazione che si sviluppa attraverso lezioni teoriche, attività di pratica ed un periodo di Stage presso prestigiosi e qualificati ristoranti del territorio e aziende del settore della ristorazione.

Durante il percorso formativo verranno sviluppati i seguenti argomenti: **le tecnologie della ristorazione, norme giuridiche e sicurezza sul lavoro, regole pratiche di igiene, scienza dell'alimentazione, elementi di merceologia e la gestione operativa dell'ambiente di cucina, Preparazione degli antipasti, torte salate, salse composte, brodo e consommé, decorare i primi piatti, preparazione della pasta all'uovo, pasta al forno, bollire e cuocere al vapore, amalgamare, mescolare e montare, il pesce tecniche di preparazione, tecniche di cottura, ricette con pesce azzurro, molluschi, pesci di maggiori dimensioni, pesci conservati, molluschi e crostacei, pulizia e filettatura del pesce, la carne rossa, il pollame e le carni bianche i vari tagli e loro uso, disossatura, panatura, tecniche di cottura, lardellatura, legatura, rosolatura, deglassatura, ecc., arrostiti al forno, le erbe aromatiche e le spezie, verdure in pastella le verdure tecniche di cottura: lessate, a vapore, glassate, fritte, gratinate, rosolate in padella, ecc., l'arte di tritare, macinare e grattugiare, Servire i formaggi, l'arte di friggere, modalità di guarnizione dei piatti, preparazione di ricette che prevedono diversi tagli e tipi di preparazione, i dolci dimostrazione delle principali tecniche e realizzazione di alcune ricette, enologia e degustazione di vini.**

Tutti i docenti incaricati da **erresseproject** sono esperti qualificati e professionisti del settore con spiccate doti di professionalità ed esperienza, che trasmettono agli allievi oltre alla loro personale conoscenza ed esperienza, ma si impegnano costantemente nel far emergere la passione e la dedizione che ogni mestiere richiede, per ottenere un lavoro gratificante e di successo.

Ad ogni corsista verrà rilasciata la certificazione di **Qualifica Professionale** di "**Aiuto Cuoco**", **legalmente** riconosciuta su tutto il territorio nazionale e comunitario ai sensi della legge 845/78 e permette l'accesso a concorsi pubblici e a tutte le selezioni per le posizioni legate al settore pubblico come mense di asili, ospedali, aziende, università, comuni, province, regione, oltre alle possibilità d'impiego offerte dal settore privato (agriturismi, ristoranti, alberghi, trattorie, tavole calde, fast food, imprese di servizi di food & beverage che si occupano di banqueting e catering).

**Al termine del percorso formativo, agli allievi che avranno portato a termine il periodo di formazione superando gli esami finali con esito positivo verrà offerta l'opportunità di assunzione con contratto di lavoro presso le strutture ricettive e della ristorazione convenzionate con Erresseproject.**

**Il corso è parzialmente gratuito, al fine di agevolare coloro che sono in situazione di disagio lavorativo secondo il regolamento C.E. n° 2204/2002, la quota d'iscrizione è ridotta del 50 %.**

Maggiori informazioni sono disponibili sul sito internet: [www.erresseproject.com](http://www.erresseproject.com)

Scadenza delle domande d'iscrizione è il 28 febbraio 2014.

**Per informazioni ed iscrizioni rivolgersi alla segreteria di Erresseproject, al numero tel. 347.9232472 o all'indirizzo e-mail [segreteria@erresseproject.com](mailto:segreteria@erresseproject.com)**

San Benedetto del Tronto 17 febbraio 2014