

San Benedetto del Tronto. CORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE PER AIUTO CUOCO

Il settore della ristorazione ha ancora una grossa capacità di assorbimento di forza lavoro, come confermano i più recenti dati **ISFOL** (Istituto per lo Sviluppo della Formazione professionale dei Lavoratori) che indicano la professione di **Aiuto Cuoco** come una tra le più richieste dal mercato del lavoro. Tale dato è confermato dalla percentuale di allievi che trovano lavoro dopo aver frequentato i corsi della Erresseproject che è dell'90% entro dodici mesi dal conseguimento della qualifica.

Erresseproject, società di formazione accreditata dalla Regione Marche operante a San Benedetto del Tronto, ha aperto le preiscrizioni in attesa dell'autorizzazione dall'Amministrazione provinciale di Ascoli Piceno per la terza edizione 2014 del corso di qualifica Professionale per "**Aiuto Cuoco**", un corso di alta formazione che si sviluppa attraverso lezioni teoriche, attività di pratica in laboratorio ed un periodo di Stage presso prestigiosi e qualificati ristoranti del territorio e aziende del settore della ristorazione convenzionati con Erresseproject Formazione.

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 che permette l'accesso a tutte le selezioni per gli Enti Pubblici ai sensi dell'art. 16 legge 56/87**, quali mense di asili, ospedali, 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).

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, tecniche di cottura, lardellatura, legatura, rosolatura, arrostito al forno, le erbe aromatiche e le spezie, verdure in pastella le verdure tecniche di cottura: lessate, a vapore, glassate, fritte, gratinate, rosolatura, 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, pasticceria e cake design.**

La Scadenza di presentazione delle domande d'iscrizione è il 5 settembre 2014

Per informazioni ed iscrizioni rivolgersi alla segreteria di Erresseproject, al numero tel. 347.9232472 o all'indirizzo e-mail segreteria@erresseproject.com o il sito internet www.erresseproject.com

San Benedetto del Tronto 17 agosto 2014

LA DIREZIONE