SLIFOOD

SCUOLA DI ECCELLENZA

SLIFOOD - LA SCUOLA DI CUCINA DELL'ENTE SLI

COLLABORATORE DI CUCINA

CORSO RICONOSCIUTO REGIONE PIEMONTE*

Sede di svolgimento:	**SLIFOOD – Via Nizza n. 32/E – 10125 Torino**
Periodo di svolgimento:	**SETTEMBRE 2015**
Frequenza:	**DIURNA**
Quota a carico del partecipante:	**€ 1600,00**
Posti riservati:	**12**
Durata:	**200 ore**
Titolo rilasciato:	**Qualifica professionale**
Destinatari:	**Disoccupati/occupati maggiori di 16 anni**

DETTAGLI:

Il percorso conduce alla qualifica di Collaboratore di Cucina.

I moduli previsti per l'ottenimento della qualifica sono i seguenti:

- HACCP e sicurezza sul lavoro - 27h
- Ristorazione – tecniche cucina base - 50h
- Ristorazione – tecniche cucina avanzate -50h
- Ristorazione - tecniche pasticceria da ristorazione - 50h
- Collaboratore di cucina- 23h

*riconoscimento n° 180482

REGIONE PIEMONTE

TORINO METROPOLI
Città metropolitana di Torino

SLIFOOD
VIA NIZZA 32/E
10125 - TORINO
Tel. 0117509495

info@slifood.it
www.slifood.it

SLIFOOD
SCUOLA DI ECCELLENZA

SLIFOOD®

SCUOLA DI ECCELLENZA

SLIFOOD - LA SCUOLA DI CUCINA DELL'ENTE SLI

AREE FORMATIVE E OBIETTIVI DEL CORSO:

- **TECNICHE DI CUCINA BASE:** obiettivo del modulo è fornire ai destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad aumentare il processo di inserimento nel settore ristorativo, in particolare verranno trattate tematiche relative alla descrizione e l'utilizzo delle attrezzature, alle tecniche base di cucina e ai principali metodi di cottura.
- **TECNICHE DI CUCINA AVANZATE**: il presente modulo ha lo scopo di incrementare le conoscenze tecniche sviluppate nel modulo "Ristorazione – tecniche cucina base".
- **TECNICHE DI PASTICCERIA DA RISTORAZIONE:** obiettivo del modulo è fornire ai destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad aumentare il processo di inserimento nel settore ristorativo, in particolare verranno trattate tematiche relative alla descrizione e l'utilizzo delle attrezzature, alle tecniche base di pasticceria da ristorazione.
- **HACCP E SICUREZZA SUL LAVORO:** il modulo consente di acquisire l'abilitazione alla manipolazione alimenti e all'utilizzo degli strumenti di laboratorio e di assolvere l'obbligo formativo imposto dalle normative di riferimento.
- **COLLABORATORE DI CUCINA:** Il modulo costituisce la conclusione del percorso che fornisce agli allievi le competenze tecniche teorico/pratiche necessarie per lo svolgimento delle mansioni tipiche di un collaboratore di cucina.

  All'interno di questo percorso sono previste 11 ore di attività di ripasso teorico-pratico in vista dell'esame finale della durata di 12 ore che rilascia la qualifica di Collaboratore di cucina.

CRITERI DI AMMISSIONE:

Non sono richieste esperienze pregresse nel settore, in quanto il percorso ha una valenza propedeutica all'apprendimento delle tecniche della cucina.

Corso rivolto indifferentemente a persone di entrambi i sessi (L.125/91 art. 4)

SLIFOOD
VIA NIZZA 32/E
10125 - TORINO
Tel. 0117509495
info@slifood.it
www.slifood.it

SLIFOOD®
SCUOLA DI ECCELLENZA

SLIFOOD®

SCUOLA DI ECCELLENZA

SLIFOOD - LA SCUOLA DI CUCINA DELL'ENTE SLI

DATI ANAGRAFICI

Nome .....

Cognome .....

Nato il .....a.....PR.....

CODICE FISCALE.....

NAZIONALITA'.....

Carta d'identità N°.....Emessa da.....il.....

INDIRIZZO

Nazione .....

Comune .....PR.....

Indirizzo.....cap.....

RECAPITI

TEL.....

CELL..... (obbligatorio)

e-mail.....@.....(obbligatorio)

ALTRE INFORMAZIONI

Titolo di studio .....

Qualifiche possedute:.....

Come sei venuto a conoscenza del corso?.....

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel presente modulo di iscrizione secondo l' ar 13 del D. Lgs. 196/2003.

Data ..... Firma.....

SLIFOOD
VIA NIZZA 32/E
10125 - TORINO
Tel. 0117509495

info@slifood.it
www.slifood.it

SLIFOOD®
SCUOLA DI ECCELLENZA

SLIFOOD®

SCUOLA DI ECCELLENZA

SLIFOOD - LA SCUOLA DI CUCINA DELL'ENTE SLI

STAGE:

- ☐ No
- ☐ Si, 90 h
- ☐ Si, oltre 90 h

SOLUZIONI DI PAGAMENTO:

☐ VERSAMENTO QUOTA INTERA

Pagamento tramite Assegno o Bollettino postale o Bancomat

☐ FINANZIAMENTO

Possibilità di finanziamento tramite BANCA POPOLARE DI NOVARA

SCADENZA	IMPORTO RATA
All'atto di iscrizione	€ 250,00
Un mese prima della partenza del corso	€ 1350,00

La consegna della fattura di euro 1.600 avverrà durante la prima lezione del corso.

Data ..... Firma.....

SLIFOOD
VIA NIZZA 32/E
10125 - TORINO
Tel. 0117509495
info@slifood.it
www.slifood.it

SLIFOOD®
SCUOLA DI ECCELLENZA

SLIFOOD

SCUOLA DI ECCELLENZA

SLIFOOD - LA SCUOLA DI CUCINA DELL'ENTE SLI

RITIRO e RIMBORSI:

- Se il ritiro avviene entro 7 giorni dall'atto di iscrizione l'Ente si impegna a rimborsare interamente la quota versata
- Se il ritiro avviene oltre i 7 giorni dall'atto di iscrizione all'allievo non verrà rimborsata la quota versata che andrà a copertura delle spese di gestione della pratica

Firma..... (obbligatorio)

CONDIZIONI GENERALI

- ☐ L'agenzia formativa si riserva la facoltà di avviare l'attività corsuale al raggiungimento del numero minimo di allievi fissato a 10 per edizione. Nel caso il corso non dovesse essere attivato entro i tempi previsti, l'agenzia provvederà a rimborsare l'intera quota versata dall'allievo

- ☐ Durante il percorso formativo l'agenzia farà delle foto e video e tale materiale verrà pubblicato on-line o utilizzato per materiale pubblicitario;

Firma.....

PRIVACY

I dati personali verranno trattati in osservanza di quanto previsto dal D.lgs. 196/2003.
Sottoscrivendo il presente modulo di iscrizione il soggetto consente all'agenzia formativa di:
1. utilizzare i propri dati personali dell'allievo per conto proprio
2. ricevere newsletter e sms dell'agenzia SLI per essere informato sulle nuove iniziative

Firma..... (obbligatorio)

SLIFOOD
VIA NIZZA 32/E
10125 - TORINO
Tel. 0117509495
info@slifood.it
www.slifood.it

SLIFOOD
SCUOLA DI ECCELLENZA