



Il tuo futuro nelle tue mani

La tua formazione nel nostro cuore

AFGP CENTRO BONSIGNORI



+39 030 957690



bonsignori@piamarta.it



Via Cappellazzi n.5 25010 Remedello (BS)



**A.F.G.P.
CENTRO BONSIGNORI**

TECNICO DI CUCINA

**Corso di IFP annuale diurno di
Diploma Professionale IV anno**



Destinatari

Giovani in possesso di Qualifica Professionale congruente.

Pre-iscrizione

La Pre-iscrizione si effettua presso la segreteria A.F.G.P. Centro Bonsignori dalle ore 8.00 alle 17.00 dal Lunedì al Venerdì e il Sabato dalle ore 8.00 alle 12.00.

Calendario

Lezioni d'aula e laboratori: dal Lunedì al sabato dalle 8.00 alle 13.00 Tirocinio: 8 ore giornaliere secondo gli orari di lavoro dell'azienda ospitante.

Documenti

- n. 3 fotografie formato tessera dell'allievo/a;
- fotocopia Carta Identità dell'allievo/a e di entrambi i Genitori – la fotocopia va fatta fronte/retro SU UNA SOLA FACCIATA;
- fotocopia del Tesserino Sanitario dell'allievo/a e dei Genitori;
- fotocopia Tesserino Vaccinazioni obbligatorie dell'allievo (verificate la data di scadenza della vaccinazione antitetanica che non deve essere scaduta);
- fotocopia del "Certificato delle Competenze o Attestato promozione" rilasciato dopo l'esame conclusivo del 1° ciclo di istruzione;
- Fotocopia attestato di Qualifica professionale o autocertificazione equipollente;
- fotocopia del Permesso di Soggiorno o ricevuta di avvenuta presentazione per rinnovo in Questura (per allievi stranieri che sono in questa condizione).e.

Certificazione rilasciata

Diploma professionale

COMPETENZE TECNICO DI CUCINA

Collabora alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio.

Collabora alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti.

Predisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela.

Cura la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative.

Corso di IFP annuale diurno

Diploma professionale IV anno per Tecnico
ore 1015

Tirocinio con formula dell'
alternanza ore 424



Competenze

di base

Lingua italiana
Lingua inglese
Matematiche, scientifiche e tecnologiche
Storico-geografico-giuridiche ed economiche
Digitale
Etica e I.R.C.
Sicurezza – Primo soccorso

tecnico professionali

Tecnologia alimentare
Laboratorio ristorazione
Gestione aziendale

