



DETTAGLI CORSO

Il **Corso Aiuto Cuoco di Accademia Chefs** è strutturato per fornire competenze teoriche e pratiche con l'obiettivo di rendere l'allievo pronto ad affiancare lo chef nella preparazione dei piatti all'interno di ristoranti e alberghi.

Il programma è molto ampio e spazia dallo studio delle materie prime alle cotture moderne; verranno approfondite anche la panificazione e arte bianca, fino ad arrivare alla pasticceria da ristorazione.

Al superamento dell'esame finale verrà rilasciato l'**Attestato di Qualifica da "Aiuto Cuoco"** legalmente riconosciuto su tutto il territorio nazionale e comunitario ai sensi della legge 845/78 e riconosciuto e **spendibile in tutta l'Unione Europea**, classificata secondo un livello EQF3 redatta in italiano ed inglese.

OBIETTIVI DEL CORSO AIUTO CUOCO

Il Corso Aiuto Cuoco si avvale di una metodologia totalmente pratica che coinvolge attivamente l'allievo nell'acquisizione di concetti, modelli e strumenti operativi per affrontare e conoscere il mondo della cucina.

Il percorso formativo si rivela un ottimo strumento progettato in maniera specifica per chi vuole entrare nel mondo del lavoro con mansioni di aiuto cuoco, ovvero assistere nella preparazione e realizzazione dei piatti lo Chef.

STAGE

Al termine delle lezioni in aula e laboratorio, il corso prevede uno stage personalizzato di 240 ore nelle migliori strutture diffuse su tutto il territorio nazionale.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Al termine del percorso formativo, previo superamento degli esami finali verrà rilasciato un attestato di qualifica valido ai sensi dell'art.14 della l.845/1978, legalmente riconosciuto su tutto il territorio nazionale ed europeo (attestazione classificata secondo un livello EQF3) ed extra-Europa redatto in ITALIANO ed INGLESE. L'attestato permette la possibilità di impiego nel **settore privato (ristoranti, alberghi, trattorie, gastronomia, pasticcerie, forni, agriturismi, ecc)**; di accedere a **concorsi pubblici e a tutte le selezioni art. 16 Legge n° 56/87 per le posizioni legate al settore pubblico co**

I LABORATORI

Lo spazio è suddiviso in aree moderne ed attrezzate per garantire il massimo apprendimento agli studenti:

- **Aula Didattica:**
un ampio e accogliente spazio: il luogo dove si terranno tutte le lezioni teoriche, seminari ed eventi.
- **Laboratorio di Formazione:**
un laboratorio modernamente attrezzato per esercitarsi nell'uso di macchinari di ultima generazione per la realizzazione di prodotti di alta pasticceria e panificazione. I soli 15 posti a disposizione servono a garantire un livello più alto di apprendimento durante tutto il Corso Aiuto Cuoco.
- **Cucina Formazione:**
una cucina a tutti gli effetti, suddivisa in 15 postazioni singole per ricevere il massimo dell'apprendimento. Attrezzature di ultima generazione, costantemente rinnovate per garantire il massimo della pratica e dell'aggiornamento.
- **Area Bar:**
Bar fornito di tutte le attrezzature e di una macchina del caffè di ultima generazione.
- **Sala Ristorante:**
Ampia sala ad uso di eventi e cene didattiche.