

# CORSI PROFESSIONALI PER IL TUO FUTURO

## AUTORIZZATI DALLA REGIONE MARCHE

Termine iscrizioni 15 DICEMBRE - Lezioni da GENNAIO 2019

Possibilità di **FREQUENZA GRATUITA** tramite **VOUCHER REGIONALE**



**ADDETTO DI  
CUCINA**

**272** ore di lezioni  
teorico/pratiche  
**120** +  
ore di stage formativo



**PIZZERIA**

**70** ore di lezioni  
teorico/pratiche  
**30** +  
ore di stage formativo



**BAR** **80** ore di lezioni  
teorico/pratiche



**PASTICCERIA** **80** ore di lezioni  
teorico/pratiche



**Altema**  
Formazione Marche

MARCO  
ESPOSTO  
UNIFORMS



**9000UNO** 071 6871001 - info@900uno.com | **Altema** 071 6609277 - altema@casadelladivisa.it

# CORSI PROFESSIONALI PER IL TUO FUTURO

## AUTORIZZATI DALLA REGIONE MARCHE

Possibilità di **FREQUENZA GRATUITA** tramite **VOUCHER REGIONALE**

### ADDETTO DI CUCINA

**272** ore di lezioni  
teorico/pratiche  
**120** +  
ore di stage formativo

Orientamento e bilancio di competenze  
Salute e sicurezza sul luogo di lavoro per lavoratori addetti ad attività classificate basso rischio  
Laboratorio di cucina  
H.A.C.C.P. per addetti alla manipolazione  
Principi di alimentazione e dietologia  
Progettazione del menù  
Food cost e gestione  
Elementi di organizzazione del reparto  
Principi di merceologia degli alimenti  
Economia e gestione dell'azienda ristorativa

\* il corso prevede un esame con conseguimento di attestato regionale

### PIZZERIA

**70** ore di lezioni  
teorico/pratiche  
**30** +  
ore di stage formativo

Orientamento e bilancio di competenze  
Salute e sicurezza sul luogo di lavoro per lavoratori addetti ad attività classificate basso rischio  
Laboratorio di pizzeria  
Merceologia degli alimenti (H.A.C.C.P.) per addetti alla manipolazione

### BAR

**80** ore di lezioni  
teorico/pratiche

Orientamento e bilancio di competenze  
Il ruolo del barman  
Le attrezzature da bar  
La normativa igienico sanitaria (H.A.C.C.P.)  
Prodotti di caffetteria  
Barman  
Bar training pratico

### PASTICCERIA

**80** ore di lezioni  
teorico/pratiche

Orientamento e bilancio di competenze  
Il pasticciere  
Gli impasti base  
La normativa igienico sanitaria (H.A.C.C.P.)  
I dolci classici  
Il cioccolato  
Le creme  
I dolci al cucchiaio  
La pasticceria salata



**Altema**  
Formazione Marche

MARCO  
ESPOSTO  
UNIFORMS



Termine iscrizioni 15 DICEMBRE - Lezioni da GENNAIO 2019

**9000UNO** 071 6871001 - info@9000uno.com | **Altema** 071 6609277 - altema@casadelladivisa.it