ENAIP ALESSANDRIA

food



cucina

formazione professionale per ragazzi/e «

COESIONE ITALIA 21-27 PIEMONTE

Cofinanziato dall'Unione europea

REGIONE PIEMONTE

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Dimentica i video tutorial: qui si cucina sul serio!
Tecnica, ricette, impiattamento: il mestiere dietro al piatto

Impari a preparare piatti caldi e freddi della cucina italiana, internazionale e del territorio, seguendo tutte le fasi: dalla preparazione alla cottura, fino all'impiattamento. Ti alleni a scegliere gli ingredienti giusti, a costruire un menù e a valorizzare ogni piatto con cura e precisione. Cucinare non è solo seguire una ricetta.

GIOVANI 14-24 ANNI

QUALIFICA PROFESSIONALE

CORSO GRATUITO TRIENNALE

STAGE IN AZIENDA

ERASMUS+ IN EUROPA

TUTOR E INSERIMENTO LAVORATIVO

» CORSO DUALE
formazione in aula e in azienda

SCEGLI DI ESSERE TE

Il corso è rivolto a entrambi i sessi (L.930/77, L.125/91) e a chi ha terminato il primo ciclo d'istruzione. È in attesa di approvazione e finanziamento.

ENAIP ALESSANDRIA

Piazza S. Maria di Castello 9, 15121 Alessandria
tel 0131.223563
csf-alessandria@enaip.piemonte.it

Enaip ALESSANDRIA