



# Corso professionale di CUOCO con Attestato di Qualifica\*



INIZIO CORSO: martedì 1 ottobre 2024

durata: 300 ore di formazione + 300 ore di stage

Prezzo: **2.900,00 €**

La professione del **cuoco** è multiforme e complessa, un cuoco non è soltanto colui che con ingegno ed estro propone ai suoi ospiti piatti invitanti e gustosi. E' piuttosto un **professionista che con grande impegno e forza di volontà ha costruito il suo bagaglio di competenze e abilità per poter divenire punto di riferimento della cucina ed emblema del mondo della ristorazione**. La creatività, in unione con la passione per la gastronomia e la cultura del cibo sono elementi essenziali per poter iniziare questo mestiere, ma non bastano: essi devono essere accompagnati da specifici percorsi formativi e da una grande esperienza sul campo.

Il programma consentirà agli allievi di sviluppare le capacità tecniche e teoriche per intraprendere l'attività di cuoco, trasmettendo i principi tecnici, scientifici, estetici e deontologici che stanno alla base di una delle professioni più richieste dal mercato.

**Scarica la scheda informativa a questo [link](#).**



**ATTENZIONE:** Per il 2024 gli iscritti ai corsi di qualifica professionale in ambito food possono ottenere una **BORSA DI STUDIO di 800 euro** erogata dalla **Camera di Commercio di Vicenza**.

Info e domanda scaricando il bando da questo [link](#).

# Obiettivi:

Il corso intende formare la figura del **cuoco con qualifica professionale riconosciuta**.

**Il programma formativo permette agli studenti di acquisire le abilità necessarie per potersi inserire nel settore culinario**, occupandosi delle varie fasi del processo ristorativo, dall'approvvigionamento di materie prime, alla loro corretta conservazione, dalla costruzione del menù fino all'elaborazione dei piatti.

Gli allievi acquisiranno altresì le competenze in ambito tecnologico alimentare, merceologico, igienico-sanitario, nonché nozioni legate alla capacità di stare in brigata e lavorare in team, strumenti di web marketing, elementi di food cost, fondamentali di storia della cucina italiana.

*\*Il corso, approvato ai sensi del Decreto Regionale n.643 del 31/05/2016, permette di ottenere, dopo l'esame finale, la qualifica di Cuoco ai sensi della DGR 668 del 28/04/2015 Regione del Veneto. La Qualifica Professionale è riconosciuta a livello europeo, secondo il livello EQF3 del Quadro Europeo delle Qualifiche (European Qualifications Framework).*

# Calendario

**Martedì 1 ottobre 2024**

Dal lunedì al venerdì, dalle 8.30-12.30 alle 13.30-17.30

Chiusura delle iscrizioni:

Martedì 24 settembre 2024

# Destinatari:

Il **Corso Professionale per la qualifica di Cuoco** si rivolge a coloro che, in linea con il percorso di studi pregresso, **vogliono specializzare la loro formazione e a quanti**, pur non in possesso di un titolo di studio coerente con il settore ristorativo, **vogliono svolgere in maniera professionale il mestiere di cuoco**.

**Prezzo: 2.900,00 € IVA ESENTE**

---

I partecipanti hanno la possibilità di accedere ad un prestito a totale copertura del costo del corso a condizioni particolarmente favorevoli, grazie alla convenzione che **Centroveneto Bassano Banca** ha riservato ad ESAC Spa.

Per maggiori informazioni:

[www.bancavenetocentrale.it](http://www.bancavenetocentrale.it) |  
info@bancavenetocentrale.it

# Docenti:

[Andrea Guaglianone](#)

[Renato Rizzardi](#)

[Alberto Basso](#)