



Regione Puglia



Provincia di Taranto

CORSO GRATUITO di CUCINA TIPICA TRADIZIONALE

Avviso TA/06/2010 - Asse IV - Capitale Umano - Azione: 2

DESTINATARI

18 persone disoccupate/inoccupate che abbiano compiuto 18 anni, prive di qualifiche o diploma, residenti sul territorio della Provincia di Taranto.

PROFILO PROFESSIONALE

Il percorso formativo intende promuovere la conoscenza della cucina tradizionale pugliese, le ricette più popolari di ogni provincia, l'utilizzo dei prodotti tipici nostrani, con un occhio di riguardo verso i principi dell'alimentazione mediterranea.

Le lezioni saranno condotte da esperti di enogastronomia ed esperti cuochi, unendo gli insegnamenti teorici ad esperienze pratiche di cucina.

I contenuti in sintesi:

1. Principi dell'alimentazione mediterranea
2. Prodotti tipici
3. Le ricette tradizionali
4. Il cibo e il folklore pugliese

STRUTTURA DEL CORSO

Il corso avrà una durata di **600 ore**, di cui **250** di stage.

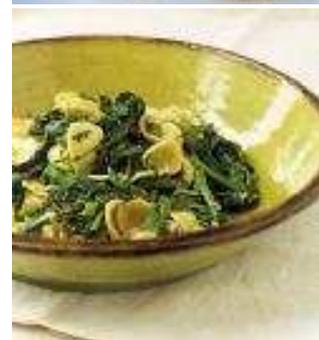
CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di qualifica **CUOCO GASTRONOMO**

MODALITA' DI ACCESSO E SELEZIONE

La domanda di iscrizione dovrà essere consegnata presso il Centro di formazione professionale **C.I.F.I.R. Sacro Costato, Via Anfiteatro n.5 Taranto**, entro il 31 MARZO 2011 ore 12:00 utilizzando il modulo disponibile presso la segreteria.

Le selezioni si svolgeranno il 04 e 05 aprile 2011 attraverso un test scritto ed un colloquio.



**AI PARTECIPANTI SARA' RICONOSCIUTA UNA INDENNITA' ORARIA DI
2.00 EURO**

ED IL RIMBORSO DELLE SPESE DI VIAGGIO



Direttore del Centro
Suor Anna Maria TUZIO



Presidente Regionale C.I.F.I.R.
Padre Vincenzo MERO