



Mission: trasmettere agli allievi le competenze di base e tecnico-professionali per poter svolgere al meglio il proprio mestiere.

Vision: inserire nel mondo del lavoro giovani maturi e consapevoli che collaborino attivamente nella società

"Imparare bene il proprio mestiere, esercitarlo con cura fa crescere il lavoratore e progredire la società"
(dal progetto educativo)

CHI SIAMO

Paideia si dedica da più di vent'anni alla **formazione professionale per giovani e adulti**.

Paideia è accreditata alla sezione servizi per la formazione della Regione Lombardia.

Colloqui di orientamento sempre disponibili su prenotazione



**CODICE MECCANOGRAFICO
MICF09200G**

Contattaci

Cooperativa Sociale Educativa Paideia s.c. Onlus
Via Bernardo Ugo Secondo, 4 - 20133 Milano
Tel: 3406566469
email: direzione@coop-paideia.com



Corso di qualifica triennale

AIUTO CUOCO



REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



coop-paideia.com



ORARIO SETTIMANALE

	1 ANNO	2 ANNO	3 ANNO
Italiano	3	3	3
Storia	1	1	1
Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Informatica	1	1	
Diritto/economia/cittadinanza	1	1	2
Contabilità/ ed. all'imprenditorialità	1	1	1
IRC/etica	1	1	1
Laboratorio espressivo	1	1	1
Attività fisiche e motorie	1	1	1
Orientamento / Sicurezza / Rientri Stage		1	
Scienze e tecniche alimentari	4	3	4
Laboratorio di cucina e stage	10	10	10
Potenziamento ore stage		80	160
TOTALE SETTIMANALE	30	30	30

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO DEI PIATTI

L'operatore della ristorazione è appassionato di cucina e di pasticceria.

Ama sperimentare e perfezionare le ricette e trova soddisfazione nel gradimento altrui.

È una persona in grado di lavorare in brigata, attenta alla cura dell'igiene



OFFERTA FORMATIVA

- 👉 Utilizzo di tablet nella didattica
- 👉 Laboratorio dalla prima (10 ore)
- 👉 Stage a partire dal secondo anno
- 👉 Supervisione di tutor
- 👉 Potenziamento della lingua inglese
- 👉 Interventi di esperti del mondo del lavoro
- 👉 Uscite e visite sul territorio
- 👉 Festa di fine anno

