

COLLABORATORE DI CUCINA



OBIETTIVI DEL CORSO e AMBITI DI LAVORO

Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati. Il collaboratore di cucina trova impiego nel settore della ristorazione e della distribuzione alimentare, come ristoranti, mense, tavole calde e fredde, servizi di catering.

DESTINATARI
**disoccupati
e occupati maggiori
di 18 anni**

TITOLI DI STUDIO AMMESSI

Diploma di scuola secondaria di I grado

QUALIFICA, DIPLOMA

DURATA DEL CORSO

500 ore (di cui 200 ore di STAGE)

ORARIO delle lezioni **Diurno**

CERTIFICAZIONE **Qualifica**

Modalità di ISCRIZIONE

**presso la segreteria dell'Agencia
formativa**

ATTIVITÀ PRELIMINARI

colloquio motivazionale

di orientamento

SEDE DEL CORSO

RIVOLI

AREE DI FORMAZIONE

- ELEMENTI DI GASTRONOMIA
- ELEMENTI DI MERCEOLOGIA RELATIVI ALLE MATERIE PRIME
- TECNICHE DI PIANIFICAZIONE
- GESTIONE UTENSILI PER LA PREPARAZIONE DEI CIBI
- NORMATIVE E DISPOSITIVI IGIENICO-SANITARI HACCP
- CRITERI DI SELEZIONE DEGLI ALIMENTI

PERCORSO FORMATIVO

- LEZIONI FRONTALI
- DIDATTICA LABORATORIALE
- LEZIONI TEORICO-PRATICHE
- TUTORAGGIO INDIVIDUALIZZATO
- STAGE IN AZIENDA

LABORATORI

INFORMATICA, CUCINA

PER INFORMAZIONI

RIVOLI, VIA GRANDI, 5 TEL. 011.956.17.15 – 011.958.02.86

PIANEZZA, VIALE SAN PANCRAZIO, 65 TEL. 011.968.26.93

WWW.FORMAZIONE.SALOTTOEFIORITO.IT



CORSO IN FASE DI PRESENTAZIONE, APPROVAZIONE ED EVENTUALE FINANZIAMENTO
PER INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUL POR FSE PIEMONTE 2014-2020
E SULLA NORMATIVA DI RIFERIMENTO, CONTATTARE LE SEDI DI SVOLGIMENTO DEI CORSI.
INFORMAZIONE E PUBBLICITÀ AI SENSI DEL REG. (UE) N. 1303/2013, ALL. XII
*DATA INIZIO PRESUNTA EDIZ. 10/2021

**N.B. CORSI GRATUITI
EROGATI PREVIA
APPROVAZIONE E
FINANZIAMENTO DI
REGIONE PIEMONTE.**