



COLLABORATORE DI CUCINA

DI COSA SI OCCUPA?

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.

DOVE LAVORA

Potrà essere impiegato in strutture alberghiere e/o ristorative, in mense, servizi di catering....

PRINCIPALI ARGOMENTI

- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale
- Tecniche di comunicazione organizzativa
- Attrezzature di servizio
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti
- Standard di qualità dei prodotti alimentari
- Elementi di gastronomia
- Elementi di merceologia
- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina

DESTINATARI: Disoccupati maggiorenni con licenza media

DURATA: 500 ore comprensive di stage

TITOLO RILASCIATO: Attestato di Qualifica

LUOGO: Sede di Rivoli, Via Grandi 5

DATA DI INIZIO: contattare l'Agenzia Formativa

Per maggiori informazioni

Agenzia Formativa II.RR. Salotto e Fiorito

Telefono: 0119580286 – 011 9561715

mail: info@salfior.it – sito internet: formazione.salottoefiorito.it

Corso gratuito in fase di presentazione finanziato da Programma GOL nell'ambito del PNRR (missione 5, componente 1, riforma 1.1, finanziato da Unione europea – NextGenerationEU)

Il corso è rivolto indistintamente a uomini e donne (L.903/77; L.125/91)

Informazione e pubblicità ai sensi del Reg. UE 2021/241 e Circ. RGS-IGRUE n.21 del 10/10/21 All.1 punto 3.4.1

Per informazioni dettagliate sul Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori nell'ambito del PNRR e sulla normativa di riferimento contattare le sedi di svolgimento dei corsi.