



ELEMENTI DI CUCINA IN AMBITO SOCIO SANITARIO

Obiettivo del corso è quello di sviluppare competenze nell'ambito della preparazione dei pasti destinati a persone che risiedono in RSA, case di riposo o che sono assistite presso il proprio domicilio.

Il momento dei pasti viene visto non solo come una necessità fisiologica, ma come un momento di piacere che contribuisce al benessere della persona.

Pertanto, il corso mira a fornire le competenze necessarie alla preparazione dei pasti e alla loro somministrazione secondo la normativa igienico sanitaria e di sicurezza. A ciò, si affiancano competenze funzionali alla scelta di menù adatti all'utenza e competenze funzionali ad una adeguata somministrazione per supportare le persone non autosufficienti

PRINCIPALI ARGOMENTI

- Pratica di cucina in laboratorio (tecniche di preparazione e cottura dei cibi in ambito domiciliare e in RSA)
- Igiene e sicurezza
- I menù a consistenza modificata
- Somministrazione di pasti e bevande a persone non autosufficienti

DESTINATARI: Disoccupati maggiorenni. Scolarità minima richiesta: Licenza media

DURATA: 80 ore

TITOLO RILASCIATO: Attestato di validazione delle competenze

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: 011 9580286 – 011 9561715

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

Corso gratuito 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.