



ADDETTO BANCONIERE - GASTRONOMIA

Intervento realizzato da
II.RR. Salotto e Fiorito

DESCRIZIONE

L'addetto banconiere - gastronomia si occupa del servizio di vendita alla clientela fornendo, dopo averli preparati, trattati e confezionati al banco, prodotti alimentari freschi e di gastronomia. Ha cura di instaurare un rapporto di fiducia col cliente accogliendolo, informandolo e consigliandolo sulla base della conoscenza specifica dei prodotti ed interpretando le sue esigenze.

DOVE LAVORA

Potrà essere impiegato nelle piccole come nelle grandi aziende, nelle attività artigianali e commerciali che operano nel settore food.

PRINCIPALI ARGOMENTI

- Normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro
- Haccp
- Merceologia
- La comunicazione nel contesto di vendita
- Tecniche di confezionamento ed esposizione
- Tecniche di preparazione di elaborati gastronomici
- Tecniche di cottura dei prodotti alimentari
- Tecniche di taglio, sezionatura e porzionatura

DESTINATARI: Disoccupati maggiorenni con licenza media

DURATA: 500 ore comprensive di 200 ore stage

TITOLO RILASCIATO: Attestato di Qualifica Professionale

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 attivato al raggiungimento del gruppo classe.

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 14/10/21 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.