



ADDETTO alle ATTIVITA' RISTORATIVE E RICETTIVE - CUCINA

Intervento realizzato da
Fondazione Istituti Riuniti
Salotto e Fiorito ETS

DESCRIZIONE

L'Addetto alle attività ristorative e ricettive - **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, cottura, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati e nella realizzazione di prodotti.

DOVE LAVORA

Potrà essere impiegato in strutture ristorative con attività di somministrazione o di asporto, catering per eventi, banqueting e mense...

PRINCIPALI ARGOMENTI

- Normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro
- Elementi di comunicazione
- Strumenti, attrezzature e macchinari del settore e manutenzione ordinaria
- Normative inerenti la somministrazione e commercio di alimenti e bevande
- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina
- Tecniche di cottura di base e allestimento piatti e vassoi
- Tecniche di preparazione e conservazione dei prodotti
- Merceologia

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

Fondazione Istituti Riuniti Salotto e Fiorito ETS

Telefono: 011 9561715 – 011 9682693

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

L'attivazione dei corsi è subordinata all'approvazione e al finanziamento da parte degli Enti competenti.

Avvio corsi da gennaio 2025.

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