



ELEMENTI DI CUCINA

CORSO GRATUITO

DESCRIZIONE

Il corso è finalizzato a trasmettere i contenuti necessari per svolgere le attività di base per la produzione di semilavorati o di preparazioni gastronomiche con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, produzione e conservazione, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

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
- HACCP
- Merceologia
- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina

DESTINATARI: Disoccupati maggiorenni con licenza media

DURATA: 151 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

Fondazione Istituti Riuniti Salotto e Fiorito ETS

Telefono: 011 9561715

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

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 (missione 5, componente 1, riforma 1.1, finanziato da Unione europea – NextGenerationEU) e sulla normativa di riferimento contattare le sedi di svolgimento dei corsi.