

ADDETTO alle ATTIVITA' RISTORATIVE E RICETTIVE - CUCINA

CORSO GRATUITO

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

- 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

DESTINATARI: Disoccupati maggiorenni con licenza media, con attestato di validazione di competenze del corso "Elementi di cucina"

DURATA: 349 ore comprensive di 180 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

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.

Ed. 09/25