

*“Chi continua ad imparare, giorno dopo giorno, resta giovane.
La cosa migliore da fare nella vita è mantenere la propria
mente giovane ed aperta.” Henry Ford*

Corso: ADDETTO ALLA CUCINA - AIUTO CUOCO

Durata: 320 ore di cui 220 ore di formazione in aula/laboratorio e 100 ore di stage

Obiettivo:

Fornire ai partecipanti gli strumenti necessari per diventare ADDETTO ALLA CUCINA - AIUTO CUOCO ed essere in grado di operare nel settore della ristorazione, in particolare occupandosi della produzione delle basi e dei semilavorati e di fornire supporto dell'addetto qualificato nella preparazione dei piatti finiti, gestire la pulizia e la sanificazione delle attrezzature, lo stoccaggio e la conservazione delle materie prime.

Materie/argomenti:

Normativa del diritto sul lavoro

L'attività professionale di addetto alla cucina

Il settore della ristorazione

Preparazione dei semilavorati

Preparazioni gastronomiche semplici

Collaborazione e assistenza alla preparazione dei piatti elaborati

Allestimento del posto di lavoro

Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro

Sicurezza

Sistema Qualità

100 ORE DI STAGE IN AZIENDA

Sede: Bastia Umbra

METODOLOGIA DIDATTICA: Didattica interattiva, utilizzo laboratori attrezzati

Docenti: Esperti del settore.

Attestazione rilasciata: Attestato di qualifica valida ai sensi della legge 845/78

IL CORSO E' GRATUITO PER COLORO CHE SONO BENEFICIARI DI VOUCHER FORMATIVI