

CORSO GOL ADDETTO DI CUCINA

OBIETTIVI:

- FORMARE I BENEFICIARI RISPETTO ALLE CONOSCENZE E ABILITÀ RICHIESTE PER ESERCITARE LA MANSIONE
- SUPPORTARE CUOCHI NELLA PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI
- LAVORARE NELLA CUCINA DI UNA REALTÀ DELLA RISTORAZIONE

CONTENUTI:

- EFFETTUARE LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
- TECNICHE DI PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI
- COTTURA ALIMENTI
- PREPARAZIONE PIATTI
- NORMATIVA SULLA SICUREZZA GENERALE, RISCHIO SPECIFICO, HACCP

PREREQUISITI:

- INTERESSE PER IL SETTORE DELLA RISTORAZIONE E PREDISPOSIZIONE AL LAVORO MANUALE.
- CAPACITÀ DI LAVORARE IN TEAM E IN AMBIENTI DINAMICI.
- DISPONIBILITÀ A SVOLGERE ATTIVITÀ PRATICHE IN CUCINA (ANCHE IN PIEDI PER DIVERSE ORE).

"IL CORSO È GRATUITO PER
PERSONE
DISOCCUPATE CHE ABBIANO
I REQUISITI DI
PARTECIPAZIONE AL
PROGRAMMA GARANZIA DI
OCCUPABILITÀ DEI
LAVORATORI (GOL)."

PER INFORMAZIONI:

✉ SEDE.BRESCIA@IALOMBARDIA.IT

☎ 030 289 3811

📍 VIA CASTELLINI N° 7 - BRESCIA

