COESIONE ITALIA 21-27 PIEMONTE | Cofinanziato dall'Unione europea | REGIONE PIEMONTE | Intervento realizzato da CIOFS FP

OPERATORE DI CUCINA

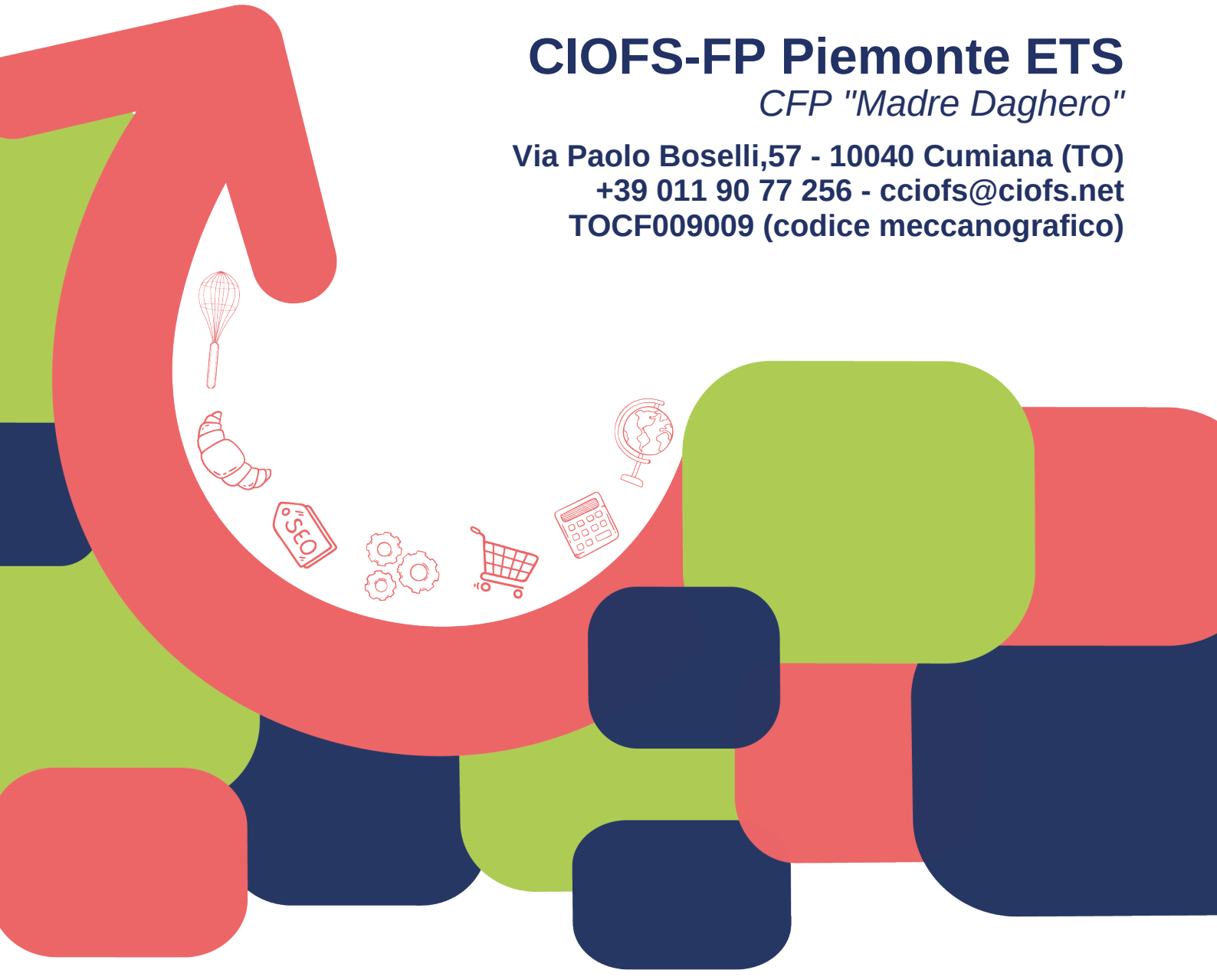
FSE+

Durata: 500 ore di cui 200 ore di stage

CIOFS-FP Piemonte ETS

CFP "Madre Daghero"

Via Paolo Boselli,57 - 10040 Cumiana (TO)
+39 011 90 77 256 - cciofs@ciofs.net
TOCF009009 (codice meccanografico)



OPERATORE DI CUCINA

CFP "Madre Daghero"

Obiettivo

L'Operatore di cucina utilizza metodologie, strumenti e conoscenze che gli consentono di svolgere la propria attività presso strutture ristorative, anche attraverso la valorizzazione e l'abbinamento di prodotti enogastronomici del territorio. Ha competenze nei processi produttivi di cucina nazionale e internazionale con particolare attenzione alle tecniche di impiattamento e decorazione dei piatti.
L'operatore di cucina è una figura che può trovare impiego nelle piccole come nelle grandi aziende che operano nel settore della ristorazione con gestione e coordinamento delle attività di cucina.
Competenze professionali:
Organizzare le fasi del processo di lavorazione; Realizzare servizi ristorativi secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti; Valorizzare i prodotti enogastronomici del territorio

Contenuti

- Accoglienza
- Sicurezza
- Parità fra uomini e donne e non discriminazione
- Contribuire allo sviluppo sostenibile e alla difesa dell'ambiente
- Contestualizzare i principi dello sviluppo sostenibile nelle attività economico-produttive del settore di riferimento
- Social Placement
- Preparazione e rielaborazione stage
- Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Preparazione alimenti

Destinatari

Disoccupati e occupati

Modalità d'accesso

Orientamento all'ingresso di presentazione delle attività

Certificazione finale

Qualifica professionale