

ADDETTO ALLE ATTIVITÀ RICETTIVE E RISTORATIVE_CUCINA

FSE+

Durata: 500 ore di cui 200 di stage

CIOFS-FP Piemonte ETS

CFP "Istituto Virginia Agnelli"

Via Paolo Sarpi, 123 - Torino

+39 011 61 67 70 - fciofs@ciofs.net

TOCF02100X (codice meccanografico)



ADDETTO ALLE ATTIVITÀ RICETTIVE E RISTORATIVE_CUCINA

CFP "Istituto Virginia Agnelli"

Obiettivo

Il percorso ha l'obiettivo di fornire le conoscenze e le competenze per operare, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione e della ricettività a supporto dei responsabili dei processi di lavoro, in particolare svolgere attività relative:

- alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati,
- alla realizzazione di piatti cucinati grazie all'applicazione di metodologie basilari e all'utilizzo di strumenti e di informazioni.

L'addetto alle attività ristorative e ricettive è una figura che può trovare impiego nelle piccole come nelle grandi aziende che operano nel settore della ristorazione con somministrazione, con preparazione di cibi da asporto, catering per eventi, banqueting, mense.

Competenze professionali

- Svolgere le attività in conformità alle normative riguardanti la sicurezza, i requisiti igienico-sanitari e nel rispetto dei piani di autocontrollo aziendale
- Utilizzare le istruzioni per predisporre le attività tipiche del settore di riferimento
- Predisporre le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti
- Realizzare le preparazioni di cucina nel rispetto delle istruzioni ricevute

Contenuti

Il percorso è strutturato in fasi, finalizzate a fornire i contenuti specifici del profilo.

- FASE ORIENTATIVA: fase dedicata allo sviluppo delle competenze orientative;
- FASE INTEGRATIVA: fase dedicata allo sviluppo delle competenze trasversali (informatica, pari opportunità, sicurezza e sviluppo sostenibile);
- FASE PROFESSIONALIZZANTE: fase dedicata all'acquisizione delle competenze tipiche del profilo professionale di riferimento

Destinatari

Disoccupati e occupati

Modalità d'accesso

L'ammissione al corso prevede un colloquio motivazionale di orientamento.

Certificazione finale

Ai/alle partecipanti con almeno 2/3 delle ore corso frequentate e il superamento dell'esame finale, rilascio di QUALIFICA PROFESSIONALE