

OPERATORE DI CUCINA

FSE+

Durata: 500 ore di cui 200 ore di stage

CIOFS-FP Piemonte ETS

CFP "Ist. Immacolata"

Via Paolo Gallarati,4 - 28100 Novara
+39 0321 62 31 11 - lciofs@ciofs.net
NOCF00300L (codice meccanografico)



OPERATORE DI CUCINA

CFP "Ist. Immacolata"

Obiettivo

Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati grazie all'applicazione di metodologie basilari e all'utilizzo di strumenti e di informazioni.

Il collaboratore di cucina 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.

Contenuti

- INFORMATICA E DIGITALE
- PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO
- PREPARAZIONE ALIMENTI
- CONTESTUALIZZARE I PRINCIPI DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE NELLE ATTIVITÀ ECONOMICO-PRODUTTIVE DEL SETTORE DI RIFERIMENTO

Destinatari

Disoccupati e occupati

Modalità d'accesso

Orientamento all'ingresso di presentazione delle attività

Certificazione finale

Qualifica professionale