

ELEMENTI DI PREPARAZIONE ALIMENTI

Programma GOL

Durata: 400 ore di cui 250 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)



ELEMENTI DI PREPARAZIONE ALIMENTI

Obiettivo

Il corso " ELEMENTI di preparazione alimenti" ha come obiettivo l'aggiornamento e il rinforzo delle competenze tecniche e teoriche per:

- la corretta pianificazione del lavoro
- la preparazione di materie prime e semilavorati
- la realizzazione di piatti semplici cucinati e adeguatamente presentati
- nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e HACCP.

Competenze professionali: Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni; Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti.

Contenuti

- Accoglienza
- Sicurezza e HACCP
- 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
- Informatica e Digitale
- Pianificazione dei processi di lavoro
- Preparazione alimenti

Destinatari

Disoccupati

Modalità d'accesso

Colloquio motivazionale e di orientamento

Certificazione finale

Validazione delle competenze