Intervento realizzato da

OPERATORE DI CUCINA

FSE

Durata: 500 ore di cui 200 di stage

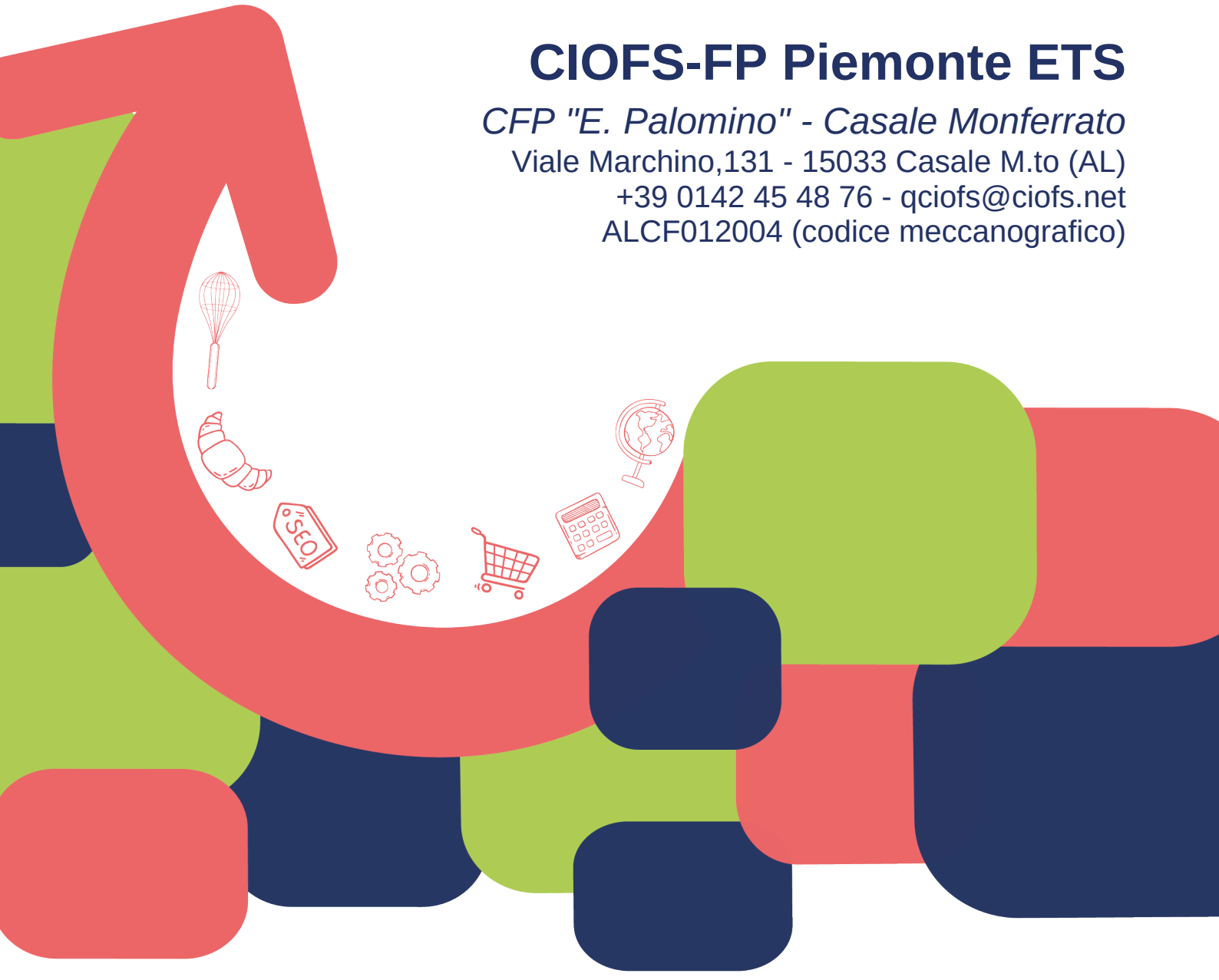
CIOFS-FP Piemonte ETS

CFP "E. Palomino" - Casale Monferrato

Viale Marchino,131 - 15033 Casale M.to (AL)

+39 0142 45 48 76 - qciofs@ciofs.net

ALCF012004 (codice meccanografico)



OPERATORE DI CUCINA

OPERATORE DI CUCINA al CIOFS di Casale Monferrato

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