



fondo
sociale europeo

COLLABORATORE DI CUCINA

CSF Settimo

Indirizzo: Via Cavour n. 10 - 10036 Settimo T.se (TO)

Telefono: 011.8003894 - **Fax:** 011.8978698

Email: csf-settimo@enaip.piemonte.it

Finalità del corso

Potrà trovare lavoro all'interno di strutture ristorative come self service, mense, ristoranti, bar. cuoco durante le diverse fasi del servizio di ristorazione. Si occupa della scelta e della preparazione delle materie prime. Conosce le norme di igiene e sicurezza vigenti e i principi della dietetica e dell'abbinamento dei cibi.

Dopo il corso la figura professionale sarà in grado di:

- intervenire nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro
- svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime nella realizzazione di piatti cucinati.

Potrà trovare lavoro all'interno di strutture ristorative come self service, mense, ristoranti, bar.

Durata:

500 ore di cui 200 di stage

Contenuti

Competenze trasversali

- Accoglienza
- Orientamento al lavoro
- Pari opportunità
- Sicurezza
- Preparazione e rielaborazione stage

Competenze professionali

- Attrezzature di servizio
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti
- Principali terminologie tecniche di settore
- Elementi di gastronomia

- Elementi di dietetica
- Tecnica professionale di cucina

Certificazione finale

Al termine del corso, gli allievi che avranno frequentato almeno i 2/3 delle ore e superato dell'esame finale, ai sensi della Legge Nazionale 845/78 e della Legge Regionale 63/95, verrà rilasciato un attestato di Qualifica professionale valido per l'inserimento lavorativo, comprensivo di allegato contenente l'indicazione delle competenze acquisite.

Destinatari

Disoccupati e Occupati maggiori di 18 anni

Prerequisiti

Nessuno

Scolarità

Diploma scuola media secondaria di primo grado (Licenza media)

Modalità di selezione

Colloquio motivazionale di orientamento diretto a fornire, con modalità interattive, conoscenze relative agli obiettivi e agli impegni connessi allo sviluppo del percorso formativo.

Tipologia

Gratuito

Periodo inizio corso

Per informazioni relative alle note organizzative: - Orario settimanale - Inizio / Termine del corso - Documentazione necessaria - Termine accettazione iscrizioni - Logistica, contattare la Segreteria del Centro

Stato

Avviato

Il corso è rivolto a persone di entrambe i sessi (L.903/77; L.125/91)



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE