

ELEMENTI DI GASTRONOMIA E PASTA FRESCA (GOL)

CSF CFP Alberghiero Acqui Terme

Indirizzo: Via Principato di Seborga, 6 - 15011 Acqui Terme (AL)

Telefono: 0144-313418 - **Fax:** 0144-310092

Email: info@formalberghiera.org

Il corso

Il corso è finalizzato a fornire ai destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad aumentare il processo di inserimento nel settore gastronomico, in particolare verranno trattate tematiche relative alla descrizione e l'utilizzo delle attrezzature, alle tecniche base per preparare antipasti, piatti a base di carne e verdure e primi piatti (pasta fresca, pasta e salse)

Durata:

120 ore

Contenuti

Principali terminologie tecniche di settore
Elementi di merceologia relativi alle materie prime
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti (HACCP)
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati
Attrezzature di servizio
Utensili per la preparazione dei prodotti
Produzione di pasta fresca
Produzione di altri prodotti per il banco gastronomia

Certificazione finale

Attestato di Validazione delle Competenze

Destinatari

Disoccupati

Prerequisiti

Non sono richieste esperienze pregresse nel settore

Scolarità

Nessuna scolarità specifica

Modalità di selezione

Colloquio orientativo finalizzato a valutare interesse e motivazione alla partecipazione al corso.

Tipologia

GRATUITO GOL

Periodo inizio corso

Per informazioni relative alle note organizzative su inizio / termine del corso, orario settimanale, documentazione necessaria, termine accettazione iscrizioni contattare la Segreteria del Centro.

Stato

Da approvare.

L'attivazione dei corsi è subordinata all'approvazione e al finanziamento da parte degli Enti competenti.

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



Intervento realizzato da

