

## ADDETTO ALLE ATTIVITA` RISTORATIVE E RICETTIVE - CUCINA

### CSF Settimo

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

**Telefono:** 011.8003894 - **Fax:** 011.8978698

**Email:** csf-settimo@enai.piemonte.it

### Il corso

Lavora nelle strutture ricettive e ristorative ed è una figura professionale in grado di assicurare l'igiene e la funzionalità della struttura in cui opera, svolgendo in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e di riassetto dei locali, delle attrezzature e del materiale; esegue operazioni preliminari di cucina, di sala e di servizio colazioni, collabora al ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio dei prodotti.

Dopo il corso la figura professionale sarà in grado di:

- svolgere in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e riassetto di locali e attrezzature e segnalare ai referenti eventuali anomalie
- collaborare a ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio prodotti;
- eseguire operazioni preliminari di cucina, sala e servizio colazioni
- acquisire professionalità nelle relazioni con la clientela e con il team con cui dovrà collaborare.

Può trovare impiego in strutture ricettive piccole o medio piccole quali ostelli, agriturismi, casa-albergo, pensioni, strutture per il turismo familiare stanziale e occasionale.

### Durata:

500 ore, di cui 200 di stage

## **Contenuti**

Il percorso ha una durata complessiva di 500 ore ed è articolato in:

- attività didattica per lo sviluppo di competenze trasversali e tecnico-professionali
- stage della durata di 200 ore
- prova finale della durata di 12 ore.

Nell'attività didattica per lo sviluppo di competenze trasversali e tecnico-professionali saranno sviluppati contenuti inerenti a:

- Tecnica professionale di cucina
- Attrezzature di servizio
- Normative inerenti alla somministrazione e commercio di alimenti e bevande
- HACCP
- Merceologia alimentare
- Sicurezza sul lavoro
- Informatica e competenze digitali

Saranno sviluppati inoltre contenuti inerenti a competenze utili a migliorare l'occupabilità e la capacità di svolgere il proprio ruolo di cittadini quali: orientamento e informazioni circa i servizi per l'accompagnamento al lavoro offerti dall'agenzia formativa, educazione allo sviluppo sostenibile e pari opportunità e non discriminazione

## **Certificazione finale**

Attestato di Qualifica professionale

## **Destinatari**

Disoccupati maggiori di 18 anni

## **Prerequisiti**

Nessuno.

## **Scolarità**

Diploma scuola media secondaria di primo grado (Licenza media)

## **Modalità di selezione**

Previsto un colloquio motivazionale di orientamento.

## **Tipologia**

GRATUITO GOL

## **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**

Da approvare

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



Intervento realizzato da

