CORSO DI FORMAZIONE GRATUITO (**GOL 103-104**)

ADDETTO ALLE ATTIVITÀ RISTORATIVE E RICETTIVE - CUCINA



Destinatari: disoccupati che hanno assolto o sono stati prosciolti dall'obbligo formativo e profilati GOL 103 e 104*

Sede di svolgimento: Torino, Piazza Fontanesi 5

Costo: Gratuito

Durata del corso: fino a 500 ore (di cui 200 ore di stage).
Il periodo di stage è previsto nei percorsi di durata massima. La durata del percorso formativo verrà personalizzata in base alle esigenze formative degli studenti.

Titolo rilasciato: attestato di validazione delle competenze o qualifica

Descrizione dell'iter formativo proposto:

Il corso in oggetto trasmette conoscenze tecniche dei contenuti lavorativi propri del settore ristorativo e ricettivo, in particolare legati alla cucina; inoltre sono sviluppate alcune competenze di base e trasversali utili per l'inserimento nel contesto lavorativo, quali ad esempio informatica di base, legislazione del lavoro e ricerca attiva, orientamento, sostenibilità ambientale.
Il percorso affronta e sviluppa le seguenti competenze: norme di sicurezza, igiene e haccp; merceologia dei prodotti alimentari, conservazione e stoccaggio di materie prime e di semilavorati, competenze professionalizzanti specifiche del settore di riferimento. All'interno del laboratorio di cucina l'allievo apprende a cucinare molte tipologie di piatti, partendo dalla base di lavaggio e taglio verdure, fino ad apprendere le tecniche di base di preparazione di menù completi, attraverso l'utilizzo di diversi tipi di cottura.

Obiettivi del corso:

Al termine del corso l'allievo è in grado di inserirsi direttamente nel mondo del lavoro come aiuto cuoco, in aziende ristorative quali alberghi, ristoranti, bar, pub, imprese di ristorazione collettiva, imprese di catering.

Per informazioni ed iscrizioni:
Infopoint: Via Carlo Alberto 24/A – Torino
Numero Verde: 800/985384 – Centralino: 011/5620017
performare@immaginazioneelavoro.it - www.immaginazioneelavoro.it

*Tutti i destinatari GOL possono accedere ai percorsi di formazione professionale in esito al servizio di orientamento specialistico e skill gap analysis. La durata della formazione varia a seconda del percorso in cui i destinatari sono inseriti:

- percorso 1 accede a percorsi formativi di massimo 100 ore;
- percorso 2 accede a percorsi formativi di massimo 150 ore;
- percorso 3 accede a percorsi formativi di massimo 600 ore;
- percorso 4 può accedere alla formazione prevista per tutti gli altri percorsi.

E' stata avviata la raccolta di candidature per il corso: ADDETTO ALLE ATTIVITA' RISTORATIVE E RICETTIVE - CUCINA. Il corso è rivolto a candidati maggiorenni di entrambi i sessi (L.903/77; L125/91). L'attivazione dei corsi è subordinata all'approvazione e al finanziamento da parte degli Enti competenti.
Le adesioni non saranno vincolanti, ma daranno precedenza al momento dell'effettiva apertura delle selezioni. La successiva fase di selezione potrà essere soggetta al superamento di specifiche prove di selezione, che verranno comunicate ai candidati. L'intervento contribuisce a comporre l'offerta formativa dell'ente, ma non necessariamente potrà essere attivato. Il titolo ed il numero di ore sono indicativi. Data pubblicazione: 23/10/2024

Intervento realizzato da: IMMAGINAZIONE E LAVORO DAL 1978