

# A GREAT PLACE TO START



## FORMAZIONE PER IL LAVORO

CORSO APPROVATO E FINANZIATO

AVVISO PER L'ATTIVAZIONE DEL MACRO AMBITO 1

"PERCORSI FORMATIVI E PROGETTI PER L'OCCUPABILITA',

L'OCCUPAZIONE E L'AGGIORNAMENTO DELLE

COMPETENZE"

A.F. 2021/2022



## CONTATTI

Agliano Terme, Regione S. Rocco 74 AT

Tel | 0141954079

[info@afp-collineastigiane.com](mailto:info@afp-collineastigiane.com)

[www.afp-collineastigiane.com](http://www.afp-collineastigiane.com)

## ADDETTO AI SERVIZI RISTORATIVI CUCINA

CORSO PER DISOCCUPATI E OCCUPATI

# ADDETTO AI SERVIZI RISTORATIVI - CUCINA

**profilo di riferimento COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE**

L'Addetto ai servizi ristorativi – cucina lavora nel settore turistico ricettivo/ristorativo eseguendo attività di supporto alle operazioni di cucina e collaborando con chef e/o aiuto cuochi.

Sulla base dei compiti assegnati dalle figure di riferimento di una cucina, l'Addetto ai servizi ristorativi cura la sistemazione degli ambienti di lavoro in termini di igiene, pulizia e decoro svolgendo in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e di riassetto dei locali, delle attrezzature e del materiale operativo in genere.

Al termine del percorso verrà rilasciata la certificazione delle competenze acquisite.

Il corso si presenta come primo modulo per conseguire la qualifica relativa al profilo professionale di “Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative”.

L'Addetto ai servizi ristorativi – cucina trova collocazione in alberghi, strutture ricettive piccole o medio piccole quali ostelli, agriturismi, casa-albergo, pensioni oltre che in ristoranti, gastronomie, pasticci o pasticcerie.

## DESTINATARI

Percorso formativo rivolto a giovani (di età pari o superiore a 18 anni) e adulti disoccupati e occupati, in possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado (terza media).



## INFORMAZIONI GENERALI

Sede di svolgimento: Agliano Terme

Durata: 200 ore

Stage: 80 ore

Il corso si svolgerà in orario diurno con calendario da definire

Costo: gratuito



## CONTENUTI DEL CORSO

Il percorso formativo comprende:  
l'accoglienza e accompagnamento al percorso;  
l'orientamento e le strategie per la ricerca del lavoro e sviluppo dell'occupabilità; la preparazione, il monitoraggio e rielaborazione stage; tecnica professionale di cucina; caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative; principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi; elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici; igiene nell'ambito della ristorazione; competenze in tema di interculturalità e Pari Opportunità, sostenibilità ambientale, competenze digitali ed educazione finanziaria in cucina

# REAL EDUCATION REAL RESULTS