

ADDETTO ALLE ATTIVITÀ RISTORATIVE E RICETTIVE

Cucina

Descrizione e prospettive occupazionali

Il corso di formazione per diventare Addetto alle **Attività Ristorative e Ricettive - Cucina** prepara i partecipanti per svolgere il ruolo di aiuto cuoco all'interno di varie strutture ristorative, tra cui alberghi, ristoranti, imprese di catering, fast-food e altre realtà del settore alimentare.

Al termine del percorso formativo, l'addetto saprà utilizzare attrezzature e tecniche di cucina, gestire materie prime e spazi frigoriferi, preparare fondi e salse madri, rispettare norme igienico-sanitarie e applicare il piano HACCP.

Il corso è soggetto ad approvazione e finanziamento della Regione Piemonte.

In linea con il principio di Pari Opportunità sancito dalla Legge 125/91 art. 4, si garantisce una partecipazione paritaria tra i generi.

A chi è rivolto

Il corso è destinato a persone disoccupate iscritte al programma GOL in possesso di licenza media

IL CORSO

 Ore totali : 500
di cui 200 di stage

 Attestato di qualifica professionale

SEDE DI SVOLGIMENTO

CIAC " FERDINANDO PRAT " - IVREA

Via Sant'Arborio Varmondo, 5

Per informazioni e iscrizioni contattare:

0125.1865420
sede.ivreaprat@ciacformazione.it