

A young woman with blonde hair tied back, wearing a white chef's uniform and a black apron, is focused on her work in a kitchen. She is holding a small object, possibly a pen or a tool, and looking down at it. The background shows a professional kitchen environment with stainless steel surfaces and equipment.

ADDETTO ALLE ATTIVITÀ RISTORATIVE E RICETTIVE - CUCINA

Descrizione e prospettive occupazionali

Il corso di formazione in **Addetto alle attività ristorative e ricettive – Cucina**, offre l'opportunità di acquisire competenze specifiche nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, cottura, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati e nella realizzazione di prodotti.

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 diploma di scuola secondaria

IL CORSO

-  Ore totali : 500 di cui 200 di stage
-  Qualifica professionale

SEDI DI SVOLGIMENTO

CIAC “ F. PRAT ” - IVREA

Via Varmondo Arborio, 5

Per informazioni e iscrizioni contattare:

IVREA: 0125 1865420
sede.ivreaprat@ciacformazione.it