

Addetto di cucina

Sede del corso: Stradella



Per informazioni rivolgersi a:
STRADELLA - via A. Costa, 17/23
tel.0385 245663 - fax 0385 245093
e-mail: cfp.stradella@santachiaraodpf.it

VOGHERA - via Scarabelli, 59
tel.0383 368700 - fax 0383 212762
e-mail: cfp.voghera@santachiaraodpf.it
www.santachiaraodpf.it

Addetto di cucina

Sede del corso: Stradella



Per informazioni rivolgersi a:
STRADELLA - via A. Costa, 17/23
tel.0385 245663 - fax 0385 245093
e-mail: cfp.stradella@santachiaraodpf.it

VOGHERA - via Scarabelli, 59
tel.0383 368700 - fax 0383 212762
e-mail: cfp.voghera@santachiaraodpf.it
www.santachiaraodpf.it

ADDETTO DI CUCINA

PROFILO PROFESSIONALE

L'Addetto di Cucina supporta cuochi e aiuto-cuochi nella preparazione di ingredienti, nell'attività di conservazione dei cibi e nella pulizia dei locali e delle attrezzature.

REQUISITI DI ACCESSO

Licenza media - Avere compiuto 18 anni al momento dell'iscrizione.

PROGRAMMA

- Organizzazione della cucina
- Processi di cottura degli alimenti
- Processi di preparazione di piatti
- Modalità di conservazione dei cibi
- Processi di stoccaggio degli alimenti
- Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
- Elementi di igiene ambientale e personale
- Standard di qualità dei prodotti alimentari
- Nozioni su allergeni e celiachia
- Sicurezza

DURATA DEL CORSO

80 ore

Lezioni pomeridiane dal lunedì al venerdì, dalle 14.30 alle 18.30

Frequenza obbligatoria per almeno il 90% del monte ore.

PROVE FINALI

Esame di idoneità con commissione interna all'ente formatore.

Corso gratuito con Dote Unica Lavoro per giovani e adulti disoccupati, residenti e/o domiciliati in Lombardia, anche percettori di Naspi.



ADDETTO DI CUCINA

PROFILO PROFESSIONALE

L'Addetto di Cucina supporta cuochi e aiuto-cuochi nella preparazione di ingredienti, nell'attività di conservazione dei cibi e nella pulizia dei locali e delle attrezzature.

REQUISITI DI ACCESSO

Licenza media - Avere compiuto 18 anni al momento dell'iscrizione.

PROGRAMMA

- Organizzazione della cucina
- Processi di cottura degli alimenti
- Processi di preparazione di piatti
- Modalità di conservazione dei cibi
- Processi di stoccaggio degli alimenti
- Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
- Elementi di igiene ambientale e personale
- Standard di qualità dei prodotti alimentari
- Nozioni su allergeni e celiachia
- Sicurezza

DURATA DEL CORSO

80 ore

Lezioni pomeridiane dal lunedì al venerdì, dalle 14.30 alle 18.30

Frequenza obbligatoria per almeno il 90% del monte ore.

PROVE FINALI

Esame di idoneità con commissione interna all'ente formatore.

Corso gratuito con Dote Unica Lavoro per giovani e adulti disoccupati, residenti e/o domiciliati in Lombardia, anche percettori di Naspi.

